Nr. 14. Warszawa, dnia 15 Kwietnia 1920 r. Rok II.

DZIENNIK URZĘDOWY
MINISTERSTWA SKARBU.

Cena numeru 3 mk. Prenumerata kwartalna 25 mk. Cena ogłoszeń za tekstem wynosi od wiersza jednoszpaltowego petitem: 3 mk. Materjał redakcyjny oraz ogłoszenia, które na mocy przepisów obowiązujących podlegają opublikowaniu w „Dzienniku Urzędowym Ministerstwa Skarbu", należy kierować do Redakcji, Leszno 5, tel. red. № 512-64.

TREŚĆ:

Od Administracji.

Administracja „Dz. Urzęd. Min. Skarbu" przypomina Sz. Prenumeratorom, że czas odnowić prenumeratę na kwartał II.

Monopol Spirytusowy.

186.

OKÓLNIK L. 1355/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Z posiadanych tutaj materjałów okazuje się, że przy odbiorze spirytusu w octowniach postępowanie z zanikami drogowymi nie odpowiada wydanym przez Dyrekcję Monopolu Spirytusowego zarządzeniom.

W niektórych Delegacjach zaniki drogowe oblicza się podług przepisów tymczasowych w sprawie poboru spirytusu na wyrób octu z dnia 28/II 19 (§ 8), w innych Delegacjach stosuje się w tym względzie rozporządzenie z dnia 25/VII 19 (§ 4).

Rozporządzenie z dnia 25/VII stosuje się tylko do spirytusu, który jeszcze nie został przez nabywców odebrany i znajduje się bądź w magazynie, bądź w drodze na rachunku wytwórcy; spirytus zaś przewożony do octowni jest już sprzedany i przechodzi na rachunek nabywcy, który winien odpowiadać przed Skarbem za całą ilość odebraną po cenie zniżonej do właściwego użytku; o ile zaś z całej odebranej ilości się nie wykazał, winien w myśl zarządzenia za L. 5678 uiścić za ubytki różnicę między należnością normalną i kwotą wpłaconą po cenie zniżonej.

Z przytoczonych względów poleca się zarządzić, aby powołane organa skarbowe ściśle stosowały się do okólnika tutejszego z dnia 30/VI 19 L. 5678.

Warszawa, dn. 21 stycznia 1920 r.

Dyrektor:
( ) *A. Hyżycki.*

187.

OKÓLNIK L. 351/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

(Zapytanie Delegacji Ministerstwa Skarbu w Warszawie).

Na zapytanie z dnia 5 stycznia 1920 L. 281/19493 w kwestji udzielania pozwoleń właścicielom browarów na otwieranie restauracji z wyszynkiem nietylko piwa ale i wódek, piwiarń, karczem, oraz hurtowych składów piwa oznajmia się, że jak to z tut. okólnika z 2/12 1919 L. 12647/19 wynika — pozwolenie na sprzedaż lub wyszynk trunków, a więc i piwa jest w myśl powołanych w nim przepisów i **uprawnieniem osobistem**, które jako

takie winno być w zasadzie wykonywane przez uprawnionego **osobiście**, a w wyjątkowych wypadkach przez jego zastępcę.

Wydzierżawianie tego uprawnienia jest ustawowo niedopuszczalne.

Wobec powyższego, udzielanie właścicielom browarów pozwoleń na otwieranie karczem, restauracji z wyszynkiem wszelkich napojów alkoholowych, a nawet piwiarń — skoro już z góry jest wiadomem, że oni zakładów tych osobiście prowadzić nie będą, lecz je wydzierżawią — jest wprost niedopuszczalne.

Powszechną tendencją czynników społecznych i władz rządowych jest ograniczenie konsumcji napojów alkoholowych i na tej podstawie przeprowadzoną już została częściowo redukcja zakładów, zajmujących się sprzedażą lub wyszynkiem napojów alkoholowych; nadawanie przeto tego rodzaju pozwoleń właścicielom browarów — sprzeciwiałoby się nietylko przepisom, ale i powyższej tendencji. Zresztą prawie w każdej miejscowości, w której dopuszczalne jest otwieranie omawianych zakładów — wydaną już została osobom w tym zawodzie dawniej już pracującym, dostateczna ilość pozwoleń na wykonywanie tego przemysłu.

O ile natomiast chodzi o hurtowe składy piwa poza browarem, to udzielanie pozwoleń właścicielom browarów na otwieranie ich, jest w zasadzie dopuszczalne pod warunkiem, że: 1) zachodzi istotna potrzeba otwarcia takiego składu w danej miejscowości, 2) przynależna władza polityczna i autonomiczna oświadczy się za otwarciem takiego składu, 3) że wymieniony w odnośnej prośbie przez właściciela browaru **pełnomocnik do prowadzenia** składu hurtowego, odpowiada wszystkim warunkom, wymaganym od koncesjonarjuszy (pełnoletność, nieposzlakowany charakter, zaufanie i t. d.).

Warszawa, d. 23 stycznia 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

188.

OKÓLNIK L. 1309/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Jak donosi praktyka właściciele i kierownicy przedsiębiorstw, dozorowanych przez organa skarbowe, często tłomaczą się nieznajomością przepisów i rozporządzeń w sprawach ich dotyczących. Dla usunięcia tego, niektóre Delegacje Ministerstwa Skarbu wprowadziły książki sznurowe, które winny znajdować się w każdem przedsiębiorstwie i do których organa skarbowe wpisywać mają za pokwitowaniem osób zainteresowanych odnośne rozporządzenia władz skarbowych.

Uznając takie zarządzenie za zupełnie celowe, poleca się wprowadzić w zakładach podległego sobie okręgu tego rodzaju książki sznurowe podług załączonego wzoru, wypracowanego przez Delegację Kielecką.

Warszawa, dn. 26 stycznia 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

WZÓR
Do L. 1309.

(*Strona pierwsza*).

KSIĄŻKA

do zapisywania rozporządzeń i okólników tyczących się ....
należąc ....
znajdując się ....

(*Strona druga*).

L. porządkowa	Rok, miesiąc, dzień i Nr. rozporządzenia lub okólnika	Przez kogo wydane.	Treść rozporządzenia
1	1919 15/XI Nr. 12084	Przykład Dyrekcja Monopolu Spirytusowego	Prośby o zezwolenie na uruchomienie gorzelni podlegają należytości stemplowej. Wolne od stempla są tylko prośby o weryfikację urządzenia gorzelni.

Ogłoszono .... dnia .... 1919 r.

Podpisy { właściciela lub kierownika przedsiębiorstwa:
organu skarbowego:

189.

OKÓLNIK L. 1631/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Rozporządzeniem tutejszem z dn. 31 lipca 1919 r. L. 6951 polecono w rozdziale I ust. 1 lit. f żądać od przedsiębiorcy, pragnącego puścić w ruch browar, by przedłożył dokumentalne stwierdzenie, że ze strony Ministerstwa Aprowizacji przydzielono browarowi kontyngent jęczmienia.

Wskutek wydanego w późniejszym czasie przez Ministerstwo Przemysłu i Handlu zarządzenia, iż kontyngenty jęczmienia wydawane być mają browarom przez Związek Właścicieli Browarów w Polsce dopiero po wykazaniu się browarów, że uzyskały pozwolenie Władzy Skarbowej na uruchomienie, uczynienie zadość wymaganiu rozdz. I ust. 1 lit. f cytowanego na wstępie rozporządzenia stało się praktycznie niewykonalne.

Wobec tego poleca się Zarządom (Delegacjom), by przy wnoszeniu próśb o uruchomienie browarów nie żądały na przyszłość wykazania się przydziałem kontyngentu jęczmienia i w razie, jeśli innym warunkom uczyniono zadość, przeprowadzały weryfikację tychże przedsiębiorstw.

Warszawa, dn. 27 stycznia 1920 r.

Dyrektor:

(—) A. Hyżycki.

190.

OKÓLNIK L. 1826/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Zarządzeniami tutejszemi z dn. 15 i 28 października ub. r. L. 10538 i 11132 Dyrekcja zaleciła wydawanie niższych gatunków rektyfikatu tym przedsiębiorstwom, dla których te gatunki mogą być przydatne.

W uzupełnieniu powyższych rozporządzeń wyjaśnia się, że takowe należy stosować tylko w tych wypadkach, gdy niższe gatunki, będące w dyspozycji Delegacji (Zarządów), znajdują się w rozlewniach i tych dystylarniach, które ostatniemi czasy nie były uruchomione, lub tych, które swe zobowiązania co do oczyszczania spirytusu wypełniły.

Co zaś się tyczy rektyfikacji czynnych, to wydawanie z tychże 2 gatunku, a nawet i 3-go, nadającego się jeszcze do przerobu na 1-szy gatunek, wskazanem nie jest, a to ze względu, że wymienione gatunki, wobec przyjętych przez rektyfikację zobowiązań (§ 4 umowy z Krajową Spółką Gorzelniczą z dn. 8 marca 1919 r.), przedstawiają materjał nadatny do wyzyskania.

W tych ostatnich rektyfikacjach może być wydawany 3 gatunek, nie nadający się do dalszego przerobu na miejscu i o ile okaże się dla odbiorcy za słabym, to winien być wzmocniony posiadanemi w rektyfikacji eterami.

Warszawa, dn. 31 stycznia 1920 r.

Dyrektor:

(—) A. Hyżycki.

191.

OKÓLNIK L. 1956/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Ponieważ w niektórych gorzelniach brak urządzeń, które mają zapobiec nadużyciom, wynikającym z przepełnienia zegarów mierniczych spirytusem, poleca się poczynić następujące zarządzenia:

1. Sprawdzić, czy fundament zegaru mierniczego zaopatrzony jest w rurę przeprowadzoną przez środek fundamentu do gruntu — (§ 45 Instrukcji ros. z dnia 6.III 1874 r. i 3.III 1883 r.). O ile rura taka istnieje, należy przed ustawieniem zegara mierniczego wypróbować ją za pomocą wlania kilku konewek wody, która powinna być szybko i w całości pochłonięta, bez zastoju w rurze. Jeśli próba wypadnie dodatnio, należy rurę połączyć przy pomocy lejka z rurami, wychodzącemi z przedniej ścianki koryta i zbiornika zegaru (rys. 1).

2. Jeśli rury w fundamencie brak, lub jeśli ona działa wadliwie, to jest nie pochłania dostatecznie szybko większej ilości wody, należy zamiast rury, prowadzącej pionowo do gruntu, wprowadzić rurę boczną, wychodzącą z bocznej ściany fundamentu w odległości trzeciej lub czwartej warstwy cegieł od powierzchni fundamentu. Rura ta, jak to uwidoczniono na rysunku Nr. II, połączona jest lejkiem z rurkami odpływowemi zegara mierniczego i po wyjściu z fundamentu wnika w osobne naczynie, pojemności około 60 litr.

W razie przepełnienia zbiorników zegara mierniczego, co zdarza się w wypadkach zbyt szybkiego odpędu, spływa spirytus do naczynia oznaczonego na rysunku lit. A. i B. i może być następnie odpuszczony za pomocą kurka, umieszczonego u dołu naczynia. Kurek winien być urzędownie zabezpieczony i otwarcie jego dozwolone jest jedynie w obecności organu skarbowego. Dla zapobieżenia temu, by przez niedozwolone otwarcie kurka nie odprowadzono spirytusu z naczynia A. w taki sposób, iż nie zostałby dowód zalania zegara spirytusem, umieszczone jest w zbiorniku A, naczyńko na spiętrzenie (a), do którego wnika bezpośrednio wylot rury fundamentowej. W razie odprowadzenia spirytusu przez dolny kurek, naczyńko na spiętrzenie pozostaje w dalszym ciągu napełnione i daje powód do wdrożenia dochodzenia skarbowego. Zbiornik A. zaopatrzony jest prócz tego w wziernik i w zabezpieczony urzędownie otwór górny.

3. W wypadkach zalania spirytusem zegara mierniczego i późniejszego odprowadzenia tegoż spirytusu z naczynia A. w obecności organu skarbowego, należy ilość tegoż spirytusu wymierzyć i zapisać w przychód w książkach gorzelni, albo też wlać do zacieru, znajdującego się w kadzi fermentacyjnej.

Warszawa, d. 3 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) A. Hyżycki.

192.

OKÓLNIK L. 2150/20.

Do Delegacyj Ministerstwa Skarbu i Zarządów Skarbowych.

W uzupełnieniu okólnika z dn. 14 listopada ub. r. L. 12063 zauważa się, że rozwiązując pierwsze zadanie

w pomienionym okólniku, t. j. dotyczące wydawania spirytusu na objętość, miało się na względzie normalną temperaturę wydawanego płynu (12° R.).

Naturalnie, jeżeli ciepłota tegoż odchyla się od normalnej w dół lub wzwyż, to winna być zastosowana poprawka objętości według rzeczywistej ciepłoty wydawanego płynu, jak to uwydatnia się w przykładach poniżej podanych.

Zadanie I: ile litrów spirytusu o mocy 96.1% (I tabl.) i ciepłocie + 2° R. odpowiada 100 litrom bezwodnego alkoholu?

W 100 litr. spirytusu wydaw. przy 12° zawiera się 96.1% bez al.
„ X „ „ „ „ „ „ „ 100 „ „

$$X = \frac{100 \times 100}{96.1} = 104.058 \text{ litrów}$$

104.058 litr. należałoby wydać, gdyby spirytus był o ciepłocie normalnej. Ponieważ jednak w obecnym wypadku ciepłota wynosi + 2° R., a płyny zajmują przy ciepłocie niższej od normalnej objętość mniejszą, należy przeto wydać odbiorcy nie 104.058 litr., lecz mniej.

Wiedząc, że poprawka objętości dla spirytusu o mocy 96% przy ciepłocie + 2° R. wynosi 1.3 litra na 100 litr. (tabl. II), obliczamy poprawkę na 104.058 litr. następująco:

na 100 litr. spirytusu o mocy 96.1% poprawka wynosi 1.3 litra
„ 104.058 „ „ „ „ „ „ X „

$$X = \frac{1.3 \times 104.058}{100} = 1.352 \text{ litra.}$$

Zmniejszając 104.058 litr. o 1.352 litr., otrzymuje się 102.706 litr., które należy wydać odbiorcy.

Próba rachunkowa dla 102.706 litr. spirytusu o mocy 96.1% i ciepłocie + 2° R. wykazuje, że w tej ilości znajduje się rzeczywiście 100 litr. bezwod. alkoholu.

$$\frac{102.706 \times 1.3}{100} = 1.335 \text{ litr.}; \; 102.706 + 1.335 = 104.041;$$

$104.041 \times 96.1 = 999.92$ czyli zaokrąglając 100 litr. bez alkoholu.

Zadanie II: ile litrów spirytusu o mocy 96.1% (I tabl.) i ciepłocie + 17° R. odpowiada 500 litr. bezw. alkoh.?

W 100 litr. spiryt. wydaw. przy ciepł. 12° zawiera się 96.1 bezw. al.
„ X „ „ „ „ „ „ „ „ 500 „ „

$$X = \frac{100 \times 500}{96.1} = 520.29 \text{ litr.}$$

Ponieważ płyny przy ciepłocie wyższej od normalnej zajmują objętość większą, należy w danym wypadku wydać nie 520.29 litr., lecz więcej.

Wiedząc, że poprawka objętości dla spirytusu o mocy 96% przy ciepłocie + 17° R. wynosi 0.6 litr. na 100, obliczamy poprawkę na 520.29 litrów.

Na 100 litr. spirytusu o mocy 96.1% poprawka wynosi 0.6 litr.
„ 520.29 „ „ „ „ „ „ X „

$$X = \frac{0.6 \times 520.29}{100} = 3.12 \text{ litra.}$$

Zwiększając 520.29 litr. o 3.12 litr., otrzymuje się 523.41 litr., które należy wydać odbiorcy.

Próba rachunkowa dla 523.41 litr. spirytusu o mocy 96.1% i o ciepłocie + 17° R. wykazuje, że w tej ilości rzeczywiście znajduje się 500 litr. bezw. alkoholu.

$$\frac{523.41 \times 0.6}{100} = 3.14046; \; 523,41 - 3.14046 = 520.26954.$$

$520.26954 \times 96.1 = 499.979$ litr., czyli zaokrąglając 500 litr. bezw. alkoholu.

Przytem uważa się, że wydawanie sprzedanego spirytusu winno odbywać się na wagę (rozp. z dnia 30-go czerwca i 20 sierpnia 1919 r. L. 5680 i 7769 — Dz. Urzęd. Min. Sk. Nr.Nr. 24 i 27) i tylko w wyjątkowych razach w braku wagi dopuszczalne jest na miarę.

Warszawa, dn. 6 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

193.

OKÓLNIK L. 1850/20.

Do Delegacji Ministerstwa Skarbu w Kaliszu
(na odpisie do Zarządów Skarbowych w Warszawie i Łodzi i wszystkich Delegacyj Ministerstwa Skarbu).

Na sprawozdanie z dnia 28 stycznia r. b. za L. 1127, w sprawie zapisywania na przychód do książki № 1 spirytusu, przeznaczonego do wyrobu wódek w prywatnych wódczarniach i księgowania drogowych i magazynowych zaników, oraz ustalania dozwolonej normy tych ostatnich, poucza się, że do książki № 1 na przychód należy zapisywać ilość spirytusu otrzymanego przez przedsiębiorcę w miejscu pobrania (art. 428 ust. ros.), wyprowadzając jednocześnie zanik drogowy na rozchód, z wykazaniem ilości takowego w rubryce z nagłówkiem „Ogółem“ i omówieniem tej pozycji w tekście rubryki 2-ej.

Podobnie należy księgować i ujawnione przy rewizjach zaniki spirytusu przy przechowywaniu w magazynie. Przytem w „przeniesieniach“ konto zaników należy wyodrębniać od konta spirytusu, użytego na wyroby wódczane.

Co się zaś tyczy dozwolonej wysokości zaników przy wyrobie wódek, to wobec różnych warunków magazynowania i przerobu, ścisłe określenie normy ich nie jest wskazane.

W razie ujawnienia jakiegokolwiek nadużycia należy wdrożyć bezzwłocznie dochodzenie celem pociągnięcia winnych do odpowiedzialności.

Warszawa, dn. 10 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

194.

OKÓLNIK L. 2730/20.

Do Delegacyj Ministerstwa Skarbu i Zarządów Skarbowych.

Wślad za tutejszem rozporządzeniem z dn. 22-go lipca 1919 L. 6647/19 w przedmiocie uruchomienia i kontroli gorzelń przesyła się Zarządowi (Delegacji) poniższe praktyczne pouczenie o sposobie, w jaki organa kontrolne mają badać tok postępowania technicznego przy pędzeniu spirytusu i obliczać wydajność alkoholu z użytych do przerobu płodów surowych.

Obowiązki Kontroli skarbowej fabryk, wyrabiających spirytus, polegają głównie na tem, aby ujawniać i w porę usunąć nadużycia, praktykowane celem ukrycia produkowanego spirytusu od opłaty skarbowej.

Kontrola ta, aby była celową, wymaga od organów skarbowych nietylko dokładnej znajomości zewnętrznej strony robót fabrycznych, lecz i pewnych technicznych wiadomości w zakresie procesu samej produkcji. Tylko zdając sobie dokładnie sprawę, o ile ten lub inny czynnik wywiera dodatni lub ujemny wpływ na proces pędzenia i ostateczny jego rezultat, t. j. wydajność spirytusu, władza skarbowa może właściwie osądzić, czy roboty prowadzone są normalnie i otrzymana ilość wyprodukowanego spirytusu odpowiada rzeczywistości.

O jakości roboty przekonać się można na podstawie obliczenia wydajności spirytusu z płodów surowych, którego dokonuje się bądź to za pomocą teoretycznego obrachunku, bądź też za pomocą badań sacharometrycznych.

A. Teoretyczne obliczenia.

Dla przeprowadzenia teoretycznego wyliczenia należy, niezależnie od sprawdzenia ilości użytych do przerobu produktów, zbadać i ich wartość co do wydajności alkoholu.

I. Ziemniaki.

Podstawowym produktem do wyrobu spirytusu są u nas ziemniaki i badanie ich wartości jest dla Kontroli gorzelń niezbędne. Wartość ziemniaków zależy od ich skrobiowości, t. j. procentowej zawartości skrobi. Tę ostatnią można określić z ciężaru właściwego ziemniaków, który oznacza się przy zastosowaniu fizykalnych metod Krockera i Reimana.

Metoda pierwsza, Krockera, polega na stosunku ciężaru właściwego ziemniaków do gęstości roztworu soli kuchennej, w którym ziemniaki są zanurzone.

Wykonanie jest następujące:

Do szerokiego cylindra z grubego szkła wkłada się 20—30 dokładnie obmytych przeciętnej próby ziemniaków, nalewa się nasyconego roztworu soli kuchennej i mieszając dolewa się tyle wody, aż mniej więcej ⅓ część ziemniaków spłynie do góry, ⅓ opadnie na dno naczynia, a ⅓ pozostanie w zawieszeniu.

Skoro ten punkt został utrafiony, wówczas gęstość roztworu soli kuchennej odpowiada przeciętnemu ciężarowi właściwemu ziemniaków. Oznacza się więc ciężar właściwy roztworu soli kuchennej za pomocą gęstomierza i z załączonej tablicy odczytuje się procentową zawartość skrobi w badanych ziemniakach. Im większą ilość ziemniaków wzięto do badania, tem dokładniejsze będzie określenie ich skrobiowości.

Metoda druga, Reimana, polega na zasadzie prawa, głoszącego, że każde ciało zanurzone w cieczy traci pozornie tyle swego ciężaru, ile waży ciecz przez nie wyparta. Prawo to zastosował Reiman do oznaczenia skrobi w ziemniakach za pomocą wagi swego pomysłu.

Waga Reimana składa się z kubła o pojemności 30—40 litrów, nad którym umieszczona jest na stałej podporze waga dziesiętna. Na ramieniu krótszem nad kubłem są zawieszone jeden nad drugim dwa kosze druciane, na ramieniu dłuższem — talerzyk na ciężarki.

Postępowanie z wagą jest następujące: Do kubła wlewa się tyle wody o ciepłocie 14° R., aż dolny kosz będzie zupełnie w niej zanurzony. Następnie odważa się w koszu górnym 5 klg. obmytych i lekko obsuszonych ziemniaków, które potem ostrożnie przesypuje się do kosza dolnego i waży powtórnie. Z wagi ziemniaków zanurzonych w wodzie odczytuje się w załączonej tablicy procentową zawartość skrobi.

Aby oznaczenie skrobi w ziemniakach było dokładne, trzeba uwzględnić następujące warunki:

1) Ziemniaki przeznaczone do ważenia powinny być przeciętną próbą ze wszystkich, a więc należy wybrać tak wielkie, jak i małe ziemniaki. Należy je dokładnie obmyć, nie uszkadzając łupiny, a po obmyciu obsuszyć, pozostawiając jakiś czas na wolnem powietrzu, przyczem należy uważać, aby nie leżały na słońcu lub w bliskości pieca. Do ważenia można użyć i wilgotnych ziemniaków, jednak w takim razie zamiast 5000 gr. należy odważyć 5050 gr. Najpraktyczniej dla otrzymania przeciętnej wartości ziemniaków należy pobierać takowe do próby częściowo z rynny nad parnikiem przy napełnieniu tego ostatniego; ponieważ ziemniaki te będą wilgotne, jako podawane z płuczki, to do próby należy odważyć 5050 gr.

2) Dodawanie rozkrajanych ziemniaków dla osiągnięcia równowagi jest dozwolone. Ziemniaki zgniłe trzeba usunąć; przy częściowo uszkodzonych należy chore miejsca powycinać. Ziemniaki zmarznięte należy powoli odtajać w letniej wodzie, zmieniając ją tak długo, aż odtajenie będzie zupełne, poczem postępuje się jak wyżej, tylko od znalezionej zawartości skrobi odlicza się 1%.

3) Woda użyta do próby powinna być miękka, może być deszczowa, rzeczna lub kondensowana o ciepłocie ściśle 17.5° C. = 14 R. Wysokość wody w kuble powinna być tak przed, jak i podczas ważenia, ta sama; najdogodniej, gdy kubeł jest zupełnie pełny, względnie, gdy boczna rurka nadmiar wody odprowadza. Ważnem jest oznaczenie czystości i ciepłoty wody w kuble, co osiąga się przez użycie termometru i cukromierza; termometr winien wykazać +14 R., a cukromierz 0°.

4) Po odważeniu należy kosz z ziemniakami pod wodą parę razy poruszyć i wagę sprawdzić.

Procentowa zawartość skrobi w ziemniakach waha się od 10 do 25%.

II. Melasa.

Drugim bardzo cennym materjałem do wyrobu spirytusu jest melasa, otrzymywana jako produkt uboczny przy fabrykacji cukru. Wartość melasy zależy od ilości zawartego w niej cukru, ulegającego fermentacji. Ponieważ melasa obok cukru zawiera dużo jeszcze innych domieszek i stosunek tych części składowych jest nadzwyczaj zmienny, przeto oznaczenie w niej cukru za pomocą cukromierza nie daje dokładnych rezultatów.

Gęstość melasy według cukromierza Ballinga waha się zwykle od 72 do 75%, lecz cukru w niej, jak doświadczalnie stwierdzono, bywa nie więcej, jak ⅔ tej ilości, t. j. 48—50%.

Z powodu trudnej fermentacji zacierów melasowych znaczna część tego cukru zostaje nieprzerobioną, tak że przy dobrem prowadzeniu robót ze 100 klg. melasy powinno się otrzymać 25—32 litrów alkoholu (ze 100 klg. melasy 2.04 — 2.60 wiader 100° stopniowych; czyli z jednego puda melasy 33.4—42.6 stopni wiadrowych).

Dane powyższe mogą służyć dla niezbyt ścisłego obliczania teoretycznego spodziewanej wydajności

alkoholu z melasy. Jeżeli więc rzeczywista wydajność będzie mniej więcej zgodna z teoretycznie obliczoną, można uważać, że pędzenie prowadzone jest prawidłowo.

Przy odbieraniu do badania próby melasy należy ją ze względu na jej gąstość rozcieńczyć wodą do podwójnej lub potrójnej pierwotnej wagi, a znalezioną wartość przeliczyć stosownie do rozcieńczenia.

III. Zboże.

Co się tyczy zboża, używanego do pędzenia spirytusu, a które w obecnych warunkach ma zastosowanie przeważnie przy wyrobie słodu, to wartość jego zależna jest od jego ciężaru objętościowego. Im większy ciężar objętościowy zboża, tem więcej skrobi ono zawiera. Poniżej dajemy przeciętną zawartość skrobi w poszczególnych rodzajach naszego zboża:

pszenica	64%	skrobi
żyto	59%	"
jęczmień	60%	"
owies	50%	"
kukurydza	60%	"
słód zielony	35—40%	"
słód suchy	63—68%	"

Należy jednak zastrzec, że ciężar objętościowy zboża niedokładnie informuje o wartości jego skrobiowej; jedynie dla kukurydzy jest to metoda w przybliżeniu do zastosowania praktycznego.

Doświadczenia wykonane w Instytucie przemysłu fermentacyjnego i bakterjologji rolnej w Warszawie wykazały, że:

A. 100 klg. skrobi, przetwarzając się pod działaniem siły diastatycznej słodu w cukier powinny dać:

a) przy najlepszych warunkach roboty — 66.0 litrów bezw. alk.

b) przy bardzo dobrych — 64.0 litr. bezw. alk.

c) przy dobrych 62.0 litr. bezw. alk.

d) przy średnich — 60.0 litr. bezw. alk.

B. 100 kg. ziemniaków dają ilość stustopniowych litrów alkoholu według poniższej tabliczki.

Kategorja roboty	przy zawartości skrobi w ziemniakach 14%	16%	18%	20%	22%
a) Robota najlepsza	9.4	10.1	12.1	13.4	14.7
b) Robota bardzo dobra	9.0	10.2	11.5	12.8	14.1
c) Robota dobra	8.7	9.9	11.2	12.4	13.6
d) Robota średnia	8.4	9.6	10.8	12.0	13.2

Wobec powyższego, wiedząc ilość i jakość produktów, użytych do zacierów, możemy łatwo obliczyć teoretycznie spodziewany z nich wydatek spirytusu.

Przykład I.

Użyto do zacieru 4000 kg. ziemniaków o skrobiowości 16.0%, czyli zawierających 640 kg. skrobi $\frac{16.0 \times 4000}{100}$ oraz 20 kg. słodu zielonego.

Przy średnich warunkach roboty 100 kg. skrobi powinny dać (Tab. A) 60.0 litrów bezwodnego alkoholu, przeto z całej ilości użytych do zacieru ziemniaków należy się spodziewać 384 litrów bezwodnego alkoholu $\frac{640 \times 60.0}{100}$.

Następnie przyjmując skrobiowość słodu średnio 38%, powinniśmy otrzymać z 20 kg. słodu 7.6 skrobi $\frac{20 \times 38}{100}$ a przy tychże warunkach roboty 4.56 litrów bezwodnego alkoholu $\frac{7.6 \times 60}{100}$ co razem z ilością spodziewaną z ziemniaków winno dać 388.56 litrów bezwodnego alkoholu (384 + 4.56), albo $\frac{388.56}{12.3} = 3159$ stopni wiadrowych.

Ten sam rezultat otrzymamy, obliczając wydatek alkoholu według tabl. B, mianowicie 4000 kg. użytych do zacieru ziemniaków, zawierających 16% skrobi, powinny dać również 384 litrów bezwodnego alkoholu $\frac{4000 \times 9.6}{100}$.

Przykład II.

Wzięto do zacieru 1200 kg. melasy i 120 kg. słodu zielonego o skrobiowości 38%.

Ponieważ 100 kg. melasy powinny dać średnio 28 litrów bezwodnego alkoholu, przeto z całej ilości użytej do zacieru melasy należy się spodziewać 336 litrów bezwodnego alkoholu $\frac{28 \times 1200}{100}$. Dodając do tego 27.36 bezw. alkoholu $\frac{120 \times 38 \times 60}{100 \times 100}$ który powinien dać użyty do zacieru słód, otrzymamy mniej więcej spodziewany z całego zacieru wydatek alkoholu (336 + 27.36) 363.36 lit. albo $\frac{363.36}{12.3} = 2954$ stopni wiadrowych.

B. Badania sacharometryczne.

Drugi sposób sprawdzania wydajności spirytusu na podstawie badań sacharometrycznych, polega na oznaczeniu zawartości cukru w zacierach: świeżym i dojrzałym.

Badania te dają wyniki bardzo dokładne i różnica, obliczonej na ich podstawie wydajności spirytusu od rzeczywistej, podług wskazań liczników zegara mierniczego i odbieralnika, bywa zwykle nieznaczna.

Przy wykonywaniu badań sacharometrycznych, należy kierować się poniższemi wskazówkami:

1) Do oznaczenia stopniowości sacharometrycznej zacieru, używa się cukromierza Ballinga, który podaje w procentach zawartość cukru w brzeczce, zatem ilość gramów cukru znajdującą się w 100 gr. badanej cieczy.

2) Brzeczkę dla badania należy brać po starannem wymieszaniu zacieru, tak, aby wszystkie warstwy płynu dokładnie się zmieszały. Próbę ze świeżego zacieru pobiera się po dodaniu już do niego drożdży. W razie dolania do zacieru, podczas jego fermentacji wody należy zawartość cukru słodkiej brzeczki odpowiednio zmniejszyć.

3) Badania przeprowadza się w zupełnie czystej, klarowanej cieczy, wobec czego odebraną probę należy odcedzić. Najodpowiedniejszy do cedzenia jest woreczek włóczkowy z bawełny, który winien być suchy i czysty. Woreczek ten najdogodniej umocować wewnątrz blaszanego naczynia, zaopatrzonego w wieczko i kranik dla odpuszczenia przesączu do próbnego cylindra.

4) Przy badaniu odfermentowanej (dojrzałej) brzeczki, należy ją uprzednio uwolnić od kwasu węglowego. Uskutecznia się to przez silne kłócenie próby w zamkniętem naczyniu i otwieranie go po każdem skłóceniu dla wypuszczenia kwasu.

5) Ciepłota badanej cieczy ma być ściśle 17.5° C = 14° R. Nowsze cukromierze, a przedewszystkiem Ballinga, zaopatrzone są w skalę redukcyjną, która zezwala na badanie cieczy w dowolnej ciepłocie.

6) Cylinder z cieczą ma być ustawiony pionowo, aby cukromierz po zanurzeniu nie dotykał ścianek cylindra. Zanurza się go ostrożnie, powoli, uważając, by nie zanurzyć go za głęboko.

7) Wskazania odczytuje się zawsze przy dolnym menisku cieczy, po zupełnem uspokojeniu się cukromierza.

8) Różnica wskazówek sacharometrycznych w zacierach słodkim i odfermentowanym (atenuacja), odpowiadać będzie ilości przerobionych na alkohol stopni cukromierza. Mnożąc ilośc tę przez stały współczynnik wydajności alkoholu, który według wyliczeń Maerckera = 0.55, otrzymamy spodziewaną ilość alkoholu, ze 100 litrów badanego zacieru.

9) Objętość zacieru oznacza się, odejmując od pojemności całej kadzi, według przemiaru jej części niezapełnionej. Jeżeli zacier znajduje się w kadzi niemierzonej wodą, należy do kubicznej pojemności kadzi dodać różnicę między przemiarem wodnym i geometrycznym kadzi największej, czyniąc następnie odpowiednią poprawkę przy końcowem obliczeniu objętości kadzi - badanej.

10) Ponieważ badania sacharometryczne przeprowadza się w brzeczce przecedzonej, przeto otrzymane wskazania stosują się nie do całego zacieru, a tylko do jego odfiltrowanej części. Na podstawie doświadczeń, stwierdzono, że w ziemniaczanym zacierze, części stałych, nierozpuszczalnych (łupin) znajduje się 3% całej objętości. Ilość powyższą należy przy obliczeniu uwzględnić.

Przykład I:

W kadzi fermentacyjnej Nr. 3, wysokość części niezapełnionej brzeczką, wynosi 15 cm., cała głębokość kadzi 180 cm., pojemność jej podług wyliczenia geometrycznego 6150 litrów.

Największa, wodą przemierzona kadź Nr. 2, według przemiaru geometrycznego zawiera 6190 litrów, podług zaś wodnego przemiaru 6220 litrów, t. j. o 30 litrów więcej, a zatem pojemność kadzi Nr. 3, podług wodnego przemiaru należy przyjąć 6150 + 30 = 6180 litrów.

Objętość zaś, znajdującego się w niej zacieru będzie:

$$\frac{6180 \times (180 - 15)}{180} = 5665 \text{ litrów}$$

a części rozpuszczalnych (przesączu) 5665 — (5665 × 0.03) = 5495 litr.

Sacharometryczna próba świeżego zacieru wykazała 17½% cukru, przy badaniu zaś brzeczki dojrzałej nieodfermentowanego cukru pozostało 1½%, zatem ilość przerobionego na alkohol cukru (attenuacja) wynosi 16%.

Wobec tego spodziewana wydajność spirytusu z całego zacieru będzie 5495 × 16 × 0.55 = 483.56 stopni hektolitrowych, czyli litrów czystego alkoholu.

Przykład II.

Objętość dojrzałego zacieru 6100 litrów, wody dolano 500 litr., zacier słodki zawierał 18.2% cukru, a dojrzały 1.7%.

Wobec powiększenia objętości zacieru przez dolanie 500 litr. wody, zawartość cukru w słodkiej brzeczce będzie mniejsza, a mianowicie:

$$\frac{18.2 \times (6100 - 500)}{6100} = 16.7\%.$$

zatem cukru przerobiono:

$$16.7 - 1.7 = 15\%.$$

Przyjmując 3% części nierozpuszczalnych zacieru, otrzymamy wszystkiego przesączu:

$$6100 - (6100 \times 0.03) = 5917 \text{ litr.}$$

czyli spodziewana wydajność spirytusu wyniesie:

$$5917 \times 15 \times 0.55 = 488.15 \text{ stopni}$$

hektolitrowych, względnie litrów czystego alkoholu.

Wyniki przeprowadzonych w gorzelniach badań winny organa skarbowe notować w rejestrach, według załączonego wzoru.

Warszawa, dn. 12 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

WZÓR.

Do L. 2730.

(*Strona pierwsza*).

ZAPISEK

o wynikach badań robót fabrycznych w ciągu kampanji ....

w gorzelni ....

(*Strona druga*).

B I E G R O B Ó T F A B R Y C Z N Y C H																									
Miesiąc i dzień	Data przygotowania drożdży	Zawartość skrobi w ziemniakach lub cukru w melasie	Przygotowania zacierów												Fermentacja zacierów										Wydajność spirytusu na zasadzie badań sacharometrycznych
				dzień i godzina												Wysokość zacieru w kadzi ferment.					Procentowa zawartość cukru w zacierze				
			Nabijanie parnika	Ważenie i mielenie słodu	Początek parowania ziemniaków	Początek zacierania	Dodanie do zacieru słodu	Koniec zacierania	Wysokość zacieru w kadzi zaciernej w centymetracb	Temperatura zacieru R^0	Data spuszczenia do kadzi fermentacyjnej	Temperatura podczas spuszczania R^0	Data zadania drożdży	Objętość świeżego zacieru w kadzi fermentacyjnej	po spuszczeniu z kadzi zaciernej	po upływie pierwszej doby	po upływie drugiej doby	przed rozpoczęciem odpędu	Objętość zacieru przed rozpoczęciem odpędu	świeżym	po upływie pierwszej doby	po upływie drugiej doby	dojrzałym	Różnica wskazań sacharometrycznych (attenuacja)	

WZÓR.
Do L. 2730.

Tablica dla oznaczenia w ziemniakach zawartości skrobi.

5 kg. ziemniaków waży pod wodą gr.	Ciężar właściwy ziemniaków	Zawartość skrobi %	5 kg ziemniaków waży pod wodą gr.	Ciężar właściwy ziemniaków	Zawartość skrobi %	5 kg. ziemniaków waży pod wodą gr.	Ciężar właściwy ziemniaków	Zawartość skrobi %
290	1.062	10.0	430	1.094	17.0	570	1.129	24.3
295	1.063	10.2	435	1.095	17.2	575	1.130	24.6
300	1.064	10.5	440	1.097	17.5	580	1.131	24.9
305	1.065	10.7	445	1.098	17.7	585	1.133	25.2
310	1.066	11.0	450	1.099	18.0	590	1.134	25.4
315	1.067	11.2	455	1.100	18.2	595	1.135	25.7
320	1.068	11.5	460	1.101	18.5	600	1.136	26.0
325	1.070	11.7	465	1.103	18.7	605	1.138	26.3
330	1.071	11.9	470	1.104	19.0	610	1.139	26.6
335	1.072	12.2	475	1.105	19.3	615	1.140	26.8
340	1.073	12.4	480	1.106	19.5	620	1.142	27.1
345	1.074	12.7	485	1.107	19.8	625	1.143	27.4
350	1.075	12.9	490	1.109	20.1	630	1.144	27.7
355	1.076	13.2	495	1.110	20.3	635	1.146	28.0
360	1.078	13.4	500	1.111	20.6	640	1.147	28.2
365	1.079	13.7	505	1.112	20.8	645	1.148	28.5
370	1.080	13.9	510	1.114	21.1	650	1.149	28.8
375	1.081	14.2	515	1.115	21.4	655	1.151	29.1
380	1.082	14.4	520	1.116	21.7	660	1.152	29.4
385	1.083	14.7	525	1.117	21.9	665	1.153	29.6
390	1.085	14.9	530	1.119	22.2	670	1.155	29.9
395	1.086	15.2	535	1.120	22.5	675	1.156	30.2
400	1.087	15.4	540	1.121	22.7	680	1.157	30.5
405	1.088	15.7	545	1.122	23.0	685	1.159	30.8
410	1.089	15.9	550	1.124	23.3	690	1.160	31.1
415	1.091	16.2	555	1.125	23.5			
420	1.092	16.4	560	1.126	23.8			
425	1.093	16.7	565	1.127	24.1			

(Dalszy ciąg strony drugiej).

BIEG ROBÓT FABRYCZNYCH																							
Odpęd zacierów						Wskazówki liczników zegara				Otrzymano spirytusu										Różnica wskazań zegara		Data przepompowania spirytusu do magazynu	UWAGI
Data rozpoczęcia spuszczania brzeczki w rezerwoar pośredniczący	Wysokość brzeczki w kadzi fermentu po napełnieniu rezerwoara pośredniczącego	Data rozpoczęcia odpędu	Wskazania spirytusomierza w filtrze		Koniec odpędu	Licznik spirytusu		Licznik alkoholu		podług wskazówek liczników zegara				w rzeczywistości w odbieralniku						w porównaniu z wydajnością spodziewaną na zasadzie badań sacharometrycznych	w porównaniu z rzeczywiście otrzymaną ilością		
			na początku odpędu	w końcu odpędu		przed rozpoczęciem odpędu	po zakończeniu odpędu	przed rozpoczęciem odpędu	po zakończeniu odpędu	wiader	litrów	stopni wiadrowych	stopni hektolitrowych	wiader	litrów	Stopniowość podług I tab. dla nor. ciepłoty +12° R.	Ilość litrów z poprawką na objętość przy +12° R. (z II tabl.)	Ogólna ilość stopni hektolitrowych	Ogólna ilość stopni wiadrowych				

195.

OKÓLNIK L. 2967/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Przy sprawdzaniu tutaj odpisów ksiąg gorzelni, browarów, miodosytni i t. p. zauważono, że wykazywane w księgach ilości wyprodukowanych wyrobów często nie odpowiadają ilości użytych do przerobu surowców. Taka niezgodność świadczy albo o błędnem prowadzeniu książek, albo o dziejących się w przedsiębiorstwie nadużyciach. Poleca się przeto zwrócić na te niedokładności uwagę kontroli skarbowej, a zarazem podać jej do wiadomości następujące wskazówki:

I. a) przy wyrobie spirytusu wydajność alkoholu ze 100 klg. surowców wynosi normalnie:

z ziemniaków około 10 — 12 litrów alkoholu;
słodu zielonego około 20 — 24 litrów alkoholu;
zboża i mąki około 30 — 35 litrów alkoholu;
melasy około 25 — 30 litrów alkoholu;
susz. buraków cukrowych około 24 — 32 litrów alkoholu;
świeżych buraków cukrowych 8 litrów alkoholu;
świeżych buraków półcukrow. 5 litrów alkoholu;
świeżych buraków pastewnych 3 litrów alkoholu.

W tych wypadkach, gdy np.: część brzeczki w drożdżowniach zostaje dla jakich powodów nieodpędzoną, to należy w książce produkcyjnej drożdżowni odnotować i powołać się na odnośny akt.

b) Przy wyrobie drożdży ze 100 klg. surowców otrzymuje się około 10 klg. czystych drożdży, a przy sposobie ulepszonym (przewietrzanie brzeczki) około 20 klg. czystych drożdży i 18 — 20 litr. spirytusu.

c) Przy wyrobie piwa wydajność ze słodu mierzy się ilością uzyskanego w brzeczce ekstratu i wynosi średnio 65 Kg. ekstratu ze 100 kg. słodu. Ilość uzyskanej brzeczki zależy od jej siły, t. j. od procentowej zawartości w niej ekstratu (czyli stopni sacharometrycznych). W czasach normalnych uzyskiwano ze 100 kg. słodu około 7 hl. średnio mocnej brzeczki i około 6 hl. piwa.

d) Przy wyrobie miodu liczy się na każdy litr pojemności kotła warzelnego około 1 — 2 litrów miodu.

II. Surowce należy wykazywać w księgach produkcyjnych tylko w kilogramach; w tych zaś zakładach, gdzie są odważniki tylko funtowe, należy przeliczać funty na kilogramy, mnożąc funty przez 0.4095 (1 f. = 0.4095 klg.), lub mnożąc pudy przez 16.381 (1 p. = 16.381 klg.).

Wyjątek stanowią księgi obrachunkowe w browarach, w których, ze względu na wymiar akcyzy, należy podawać wagę słodu w pudach.

III. Po upływie miesiąca kalendarzowego mają być sporządzane w księgach obrachunki miesięczne z wykazaniem ilości zużytych w ciągu miesiąca surowców, oraz ilość otrzymanego wyrobu, pozostałości spirytusu z poprzedniego miesiąca, przychodu i rozchodu spirytusu w miesiącu obrachunkowym i pozostałości na miesiąc następny. Do sumy rozchodu spirytusu wlicza się ilość wysłaną do rektyfikacji, rozlewni i wydaną bezpośrednio odbiorcom, oraz zaniki magazynowe i rafinacyjne; każda kategorja tego rozchodu ma być wykazana oddzielnie. Należności za zaniki drogowe winny być wykaza-

ne tylko we właściwej rubryce należności na zasadzie otrzymanych protokólów wydania.

W obrachunku pieniężnym wykazuje się przypadające należności i sumy wpłacone w miesiącu obrachunkowym, nadpłacone i niedopłacone w miesiącu poprzednim i pozostające na miesiąc następny po obrachunkowym.

Obliczanie zaników magazynowych i rafinacyjnych należy sporządzać co miesiąc i wykazywać w obrachunku miesięcznym, ile było zaników normalnych, a ile nad normę.

IV. Przy miesięcznej kontroli magazynów spirytusowych należy wpisywać wyniki kontroli do księgi magazynowej bez sporządzania osobnych protokółów, które są całkiem zbędne.

V. Ponieważ w ciągu kampanji gorzelniczej przerabia się różne surowce, a za wypędzony z nich spirytus wyznaczono w zawartych z Ministerstwem Skarbu umowach różne ceny, zależnie od ceny przerabianych surowców, przeto tak w księdze produkcyjnej, jak i w magazynowej należy oznaczać początek i koniec operacji, wypływającej z tej czy innej umowy. Następnie przy wypuszczaniu spirytusu trzymać się kolejności przebiegu umowy, to znaczy, że spirytus z umowy następnej należy wysyłać po wyrozchodowaniu wyrobu z umowy poprzedniej.

Warszawa, dn. 16 lutego 1920 r.

Dyrektor:
(—) *A. Hyżycki.*

196.

OKÓLNIK L. 2959 20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Celem uzupełnienia kontroli wpływów akcyzy od słodu i miodu, tudzież przygotowania materjału statystycznego odnośnie do produkcji win owocowych, poleca się, by w możliwie najrychlejszym terminie przedłożyć tutaj wykazy, według załączonych szematów Nr. I, II i III za cały rok ubiegły (nie poszczególnemi miesiącami, ale łączny wykaz za cały rok).

Począwszy od 1 stycznia 1920 r., należy takież wykazy przedkładać tutaj każdego miesiąca najpóźniej do dnia 10-go miesiąca następnego.

Na końcu nadmienia się, że obowiązku nadsyłania tutaj w terminie przepisanym odpisów miesięcznych z ksiąg obrachunkowych browarnianych i t. p., rozporządzenie niniejsze bynajmniej nie uchyla.

Warszawa, dnia 18 lutego 1920 r.

Dyrektor:
(—) *A. Hyżycki.*

WZÓR Nr. I
do L. 2959.

Wykaz o produkcji browarów i uiszczonej akcyzie od słodu w obrębie Zarządu Skarbowego (Delegacji Ministerstwa Skarbu) w ....

za miesiąc .... 19 r.

Miejscowość gdzie browar jest położony	Nazwisko przedsiębiorcy	Użyto surowców: słodu	Użyto surowców: chmielu	Uzyskano brzeczki gorącej	Akcyza od słodu: z poprzedniego miesiąca: pozostał niedobór	z poprzedniego miesiąca: pozostała nadpłata	za miesiąc bieżący: wypada za przerobiony słód	za miesiąc bieżący: wpłacono do kasy skarbowej	na miesiąc następny: pozostaje niedobór	na miesiąc następny: pozostaje nadpłata	Wpłacono do kasy skarbowej tytułem patentów akcyzow.	Uwaga
		pudów	funtów	wiader								
Suma miesięczna												

WZÓR Nr. II
do L. 2959.

Wykaz o produkcji miodosytni i uiszczonej akcyzie od miodu w obrębie Zarządu Skarbowego (Delegacji Ministerstwa Skarbu) w ....

za miesiąc ....

Miejscowość, gdzie miodosytnia jest położona	Nazwisko przedsiębiorcy	Użyto surowców: miodu	cukru	chmielu	Ilość wyprodukowanego miodu	Wpłacono do kasy skarbowej tytułem akcyzy	Wpłacono do kasy skarbowej tytułem patentu akcyzowego	Uwaga
		pudów	pudów	funtów	wiader			
suma miesięczna								

WZÓR Nr. III
do L. 2959.

Wykaz o produkcji win owocowych i rodzenkowych w obrębie Zarządu Skarbowego (Delegacji Ministerstwa Skarbu)

w ....

za miesiąc .... 19.... r.

Miejscowość, gdzie fabryka win jest położona	Nazwisko przedsiębiorcy	Użyto surowców: gatunek	ilość kg.	Wyrobiono wina litrów	Wpłacono tytułem patentu akcyzowego	UWAGA
suma miesięczna						

197.

OKÓLNIK L. 2999 20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Wślad za tutejszem rozporządzeniem z dnia 31 lipca 1919 r. Dz. Urz. N. 27 poz. 384 podaje się do wiadomości następujące wskazówki, któremi podane w rozporządzeniu przepisy o kontroli browarów należy uzupełnić.

Według obowiązujących dotąd na terenie b. Królestwa Kongresowego ustaw o opodatkowaniu piwa, objektem podatkowym jest słód surowy, do wyrobu piwa służący, a mianowicie słód jęczmienny. Wymiar tego podatku zależny jest od wagi słodu, którego do warki piwnej użyto. Wagę słodu podaje albo automatyczna waga, połączona z młynkiem, albo zwykła waga dziesiętna, w tym ostatnim wypadku obowiązkowo w obecności organu skarbowego.

Z powyższego przedstawienia rzeczy wynika,

że jeśliby cała ilość słodu, użytego do warki, przechodziła wyłącznie przez wagę automatyczną, połączoną z młynkiem, lub była odważana na zwykłej wadze w obecności organu skarbowego, gdyby dalej wagi te działały zawsze zupełnie prawdziwie, natenczas dalsza kontrola browaru mogłaby się ograniczyć jedynie prawie do śledzenia za tem, by do brzeczki, po wydaniu tej z oddziału fermentacyjnego do piwnicy, lub do piwa nie dolewano wody, co jest ustawą wzbronione.

Z praktyki jednak wiadomo, że niesumienny producent może do warki piwnej dodawać słodu lub jego surogatów drogą uboczną z pominięciem wagi automatycznej, a dalej, że w pewnych okolicznościach przy rozmyślnem lub przypadkowem uszkodzeniu wagi automatycznej, wskazania tej ostatniej stają się nieprawdziwe i mogą przez czas dłuższy przynosić szkodę Skarbowi Państwa.

Zadaniem inteligentnych organów skarbowych, rewidujących browar, jest przeto taka kontrola całego procesu wyrobu piwa, by wymienione powyżej ewentualności nadużycia nie mogły przez czas dłuższy ujść uwadze organów rewidujących. Jednym z najważniejszych środków pomocniczych w tym względzie jest oznaczenie wydajności ekstraktu z słodu surowego i porównanie jej z tą ilością użytego słodu, którą wykazuje książka obrachunkowa.

W tym celu wypadnie możliwie często sprawdzać przez organa skarbowe ilość ugotowanej z chmielem brzeczki piwnej i jej zawartość ekstraktu, jak to już w cytowanem na wstępie rozporządzeniu podniesiono. Mając powyższe dane, można obliczyć, ile otrzymano kilogramów ekstraktu ze 100 kilogramów słodu, użytego do warki, a to za pomocą następującego wzoru:

$$E = \frac{B . 29 . 995 . S . s}{40}.$$

W powyższym wzorze oznacza: E = ilość ekstraktu ze 100 jednostek wagowych słodu,

B = ilość wiader brzeczki, uzyskanej z 1 puda słodu,

S = zawartość ekstraktu w powyższej brzeczce w stopniach sacharometrycznych przy temperaturze + 14° R.

s = ciężar gatunkowy brzeczki o powyższej zawartości ekstraktu. Ciężar ten znajdujemy na dołączonej tabelce.

Wydajność ekstraktu ze słodu jęczmiennego wynosi przeciętnie 65% (od 60 — 72%) t. j. ze 100 kg. słodu powinno się otrzymać średnio 65 kg. ekstraktu. Różnice znaczniejsze od powyższej normy wskazywać będą na nienormalność roboty, której przyczyny wypadnie wyśledzić.

Przykład praktyczny:

Do warki użyto 20 pudów słodu, z których otrzymano 130.8 wiader brzeczki ochłodzonej na temperaturę normalną + 14° R. Przy badaniu cukromierzem znaleziono w brzeczce 12.5° s. przy temperaturze 14° R.

Z powyższego wynika:

B (ilość brzeczki z 1 puda słodu) $= \frac{130.8}{20} = 6.54$ wiader.

S (zawartość ekstraktu w brzeczce) = 12.5.

s (ciężar gatunkowy przy 12.5° s.) z tabliczki = 1.0505

zatem $E = \frac{6.54 \times 29.995 \times 12.5 \times 1.0505}{40} = 64.398\% =$ $= 64.4\%$, co odpowiada średniej normalnej wydajność słodu.

Z wymienionych w kotle warzelnym ilości brzeczki chmielonej można wnosić o ilości wyprodukowanego piwa, w przybliżeniu, uwzględniając straty fabrykacyjne, które powstają od momentu ugotowania brzeczki aż do chwili napełnienia piwa w naczynia transportowe.

Z praktyki wiadomo, że straty te wynoszą w regule 14 do 26% (licząc od brzeczki gorącej), na które składają się:

1) zmniejszenie się objętości gorącej brzeczki wskutek ochłodzenia i wydzielenia z niej chmielu - 4 do 5%;

2) ulotnienie — 5 do 9%;

3) straty wskutek wszelkiego rodzaju osadów i pozostawania płynu na wewnętrznej powierzchni naczyń przy przelewaniu go z jednych do drugich — 1 do 3%;

4) straty w piwnicy fermentacyjnej i składowej aż do chwili wydania piwa z browaru 4 do 9%.

Razem 14 do 26%.

Wogóle można przyjąć, że suma strat wynosi w procentach objętościowych gorącej brzeczki:

w bardzo dobrze prowadzonych browarach nie więcej, jak 16%;

w dobrze prowadzonych nie więcej, jak - 18%;

w średnio prowadzonych nie więcej, jak - 20%;

w źle prowadzonych ponad 20%.

Cenną wskazówką dla kontroli wyrobu piwa jest też badanie piwa gotowego na okoliczność, z jakiej pochodzi ono brzeczki, t. j. jaką zawartość ekstraktu miała powyższa brzeczka. Badanie to sprowadza się w zasadzie do oznaczenia w piwie zawartości ekstraktu przed i po wydzieleniu z niego alkoholu. Do przeprowadzenia próby potrzeba niektórych instrumentów, a mianowicie kolbki mierniczej, miski porcelanowej i lampki laboratoryjnej, przeto nie wszędzie i nie przez każdy organ skarbowy może być dokonane.

Warszawa, dnia 18 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

Do L. 2999.

TABELKA

zawartości ekstraktu w brzeczce piwnej ze wskazaniem ciężaru gatunkowego przy + 14° R.

Zbadana sacharometrem zawartość ekstraktu w brzeczce	Ciężar gatunkowy przy + 14° R.	Zbadana sacharometrem zawartość ekstraktu w brzeczce	Ciężar gatunkowy przy + 14° R.	Zbadana sacharometrem zawartość ekstraktu w brzeczce	Ciężar gatunkowy przy + 14° R.	Zbadana sacharometrem zawartość ekstraktu w brzeczce	Ciężar gatunkowy przy + 14° R.
0.0	1.0000	3.3	1.0129	6.6	1.0261	9.9	1.0397
0.1	1.0004	3.4	1.0133	6.7	1.0266	10.0	1.0401
0.2	1.0008	3.5	1.0137	6.8	1.0270	10.1	1.0405
0.3	1.0012	3.6	1.0141	6.9	1.0274	10.2	1.0410
0.4	1.0016	3.7	1.0145	7.0	1.0278	10.3	1.0414
0.5	1.0020	3.8	1.0149	7.1	1.0282	10.4	1.0418
0.6	1.0024	3.9	1.0153	7.2	1.0286	10.5	1.0422
0.7	1.0027	4.0	1.0157	7.3	1.0290	10.6	1.0426
0.8	1.0031	4.1	1.0161	7.4	1.0294	10.7	1.0430
0.9	1.0035	4.2	1.0165	7.5	1.0298	10 8	1.0435
1.0	1.0039	4.3	1.0169	7.6	1.0302	10.9	1.0439
1.1	1.0043	4.4	1.0173	7.7	1.0306	11.0	1.0443
1.2	1.0047	4.5	1.0177	7.8	1.0310	11.1	1.0447
1.3	1.0051	4.6	1.0181	7.9	1.0314	11.2	1.0451
1.4	1.0055	4.7	1.0185	8.0	1.0318	11.3	1.0456
1.5	1.0009	4.8	1.0189	8.1	1.0322	11.4	1.0460
1.6	1.0063	4.9	1.0193	8.2	1.0326	11.5	1.0464
1.7	1.0066	5.0	1.0197	8.3	1.0330	11.6	1.0468
1.8	1.0070	5.1	1.0201	8.4	1.0334	11.7	1.0472
1.9	1.0074	5.2	1.0205	8.5	1.0339	11.8	1.0476
2.0	1.0078	5.3	1.0209	8.6	1.0343	11.9	1.0481
2.1	1.0082	5.4	1.0213	8.7	1.0347	12.0	1.0485
2.2	1.0086	5.5	1.0217	8.8	1.0351	12.1	1.0489
2.3	1.0090	5.6	1.0221	8.9	1.0355	12.2	1.0493
2.4	1.0094	5 7	1.0225	9.0	1.0359	12.3	1 0497
2.5	1.0098	5.8	1.0229	9.1	1.0364	12.4	1.0501
2.6	1.0102	5.9	1.0233	9.2	1.0368	12.5	1.0505
2.7	1.0105	6.0	1.0237	9.3	1.0372		
2.8	1.0109	6.1	1.0241	9.4	1.0376		
2.9	1.0113	6.2	1.0245	9.5	1.0380		
3.0	1.0117	6.3	1.0249	9.6	1.0385		
3.1	1.0121	6.4	1.0253	9.7	1.0389		
3.2	1.0125	6.5	1.0257	9.8	1.0393		

198.

OKÓLNIK L. 2615/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Z posiadanych tutaj dokumentów ujawnia się, że właściciele restauracji i handli win, oraz inne osoby, nabywają spirytus i wódkę pokątnej fabrykacji i wyroby monopolowe od spekulantów.

Poleca się bezzwłocznie poczynić jaknajenergiczniejsze kroki w kierunku nawoływania dotyczących organów skarbowych do rozciągnięcia kontroli nad pochodzeniem spirytualjów, nabywanych przez powyższe zakłady handlowe, a także i inne zakłady i osoby, celem ewentualnego pociągania winnych, tak zakupna, jako też sprzedaży rzeczonych spirytualjów do odpowiedzialności.

Warszawa, dnia 28 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

199.

OKÓLNIK L. 3449/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

W porozumieniu z Dyrekcją Monopolu Spirytusowego, Ministerstwo Zdrowia Publicznego, rozporządzeniami z dnia 7 sierpnia ub. r., Nr. 27748.XI. 3368 i z dn. 8 stycznia b. r., Nr. 41889/4626, zobowiązało wszystkie apteki do prowadzenia rejestracji zużycia spirytusu w specjalnej księdze, według załączonego przy niniejszem wzoru.

Poleca się zarządzić, by dotyczące organa skarbowe dokonywały kontroli przychodu i rozchodu spirytusu, podług pomienionej księgi.

Warszawa, dnia 28 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

Do L. 3449.

KSIĄŻKA
do zapisywania zużycia spirytusu.

PRZYCHÓD				ROZCHÓD				
Data otrzymania	Skąd spirytus otrzymano i jakiej mocy w stopniach Trallesa	Ilość w litrach (płynu)	Ilośc w gramach	Data	Moc zużytego spirytusu w stopn. Trallesa	Nazwa preparatu, do wyrobu którego użyto spirytus, nazwisko lekarza, na receptę którego wydano spirytus	Stronica książki laboratoryjnej lub Nr. recepty	Ilość w grm. zużytego spirytusu

200.
OKÓLNIK L. 3337/20.
Do Zarządow Skarbowych i wszystkich Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Ustawione w browarach wagi automatyczne „Chronos" na początku każdego roku (w ostatnich dniach grudnia lub pierwszych stycznia), przed rozpoczęciem produkcji, powinny być przez miejscowe organa akcyzowe otwarte, oczyszczone z pyłu słodowego, należycie wyregulowane, a następnie sprawdzone I sposobem, bez przestawiania cyfr licznika obrachunkowego na zera, które należy zastosowywać wyłącznie przy początkowem ustawieniu wag automatycznych w browarach.

Otwarcie wag automatycznych, połączone z oczyszczeniem, wyregulowaniem i sprawdzeniem, należy powtarzać perjodycznie co pół roku, a w browarach ze znaczną produkcją w zależności od tej ostatniej, przypuszczalnie po odważeniu każdych 6.000 pudów wagą 20-funtową i 4.000 pudów wagą 10-funtową, prócz poszczególnych wypadków nieprzewidzianego zatrzymania się wagi lub stwierdzonego nieprawidłowego jej działania. Dla zabezpieczenia wag od przedwczesnego zanieczyszczania się, browary powinny być zaopatrzone w młynki do oczyszczania słodu, kierowanego do zacieru przez wagę.

Zdjęcie żelaznej pokrywy wraz z oczyszczeniem, wyregulowaniem i sprawdzeniem wagi może być uskuteczniane przez miejscowe organa akcyzowe tylko w wypadkach tutaj wymienionych i przytem zawsze w obecności dwóch urzędników, z których jeden może być kontrolerem. Naczelnikom Urzędów Akcyzowych, delegowanym Rewizorom i Technikom przysługuje prawo otwierania wag w każdym czasie.

Prawidłowość działania wag automatycznych sprawdzają miejscowe organa akcyzowe (bez zdejmowania żelaznej pokrywy) dwukrotnie w ciągu każdego miesiąca z tem zastrzeżeniem, że Inspektor sprawdza wagę I sposobem w pierwszej połowie miesiąca, kontroler zawsze II sposobem, w drugiej połowie miesiąca. Wobec tego, że sprawdzanie wag automatycznych II sposobem może być wykonywane tylko w czasie mielenia (gniecenia) słodu przeznaczonego na zacier, kontroler winien przystosować czas sprawdzenia wagi z czynnościami browaru.

Słód użyty przez organa akcyzowe do wyregulowania wagi, także do sprawdzenia wagi I sposobem, odlicza się z obrachunku głównej księgi browaru przez odnotowanie w odpowiedniej rubryce wskazań licznika przed rozpoczęciem i po ukończeniu tych czynności, oraz krótką wzmiankę w zapisie rewizyjnym.

Wszystkie wymienione tutaj czynności organów akcyzowych w browarach, prócz krótkich treściwych zapisów rewizyjnych w głównej książce obrachunkowej, winny być zapisywane w „Dzienniku wagi" z jednoczesnem sporządzeniem w jednym egzemplarzu aktu, według dołączonego tutaj wzoru. Akt ten przesyła się w drodze służbowej Naczelnikowi Urzędu Akcyzowego, który odsyła takowy po sprawdzeniu Izbie Skarbowej.

„Dziennik wagi" składa się z dwóch części. Pierwsza przeznaczona jest do zapisywania wyników oględzin wewnętrznego mechanizmu wagi i wyników otrzymanych przy regulowaniu wagi (środkowa część dołączonego wzoru aktu, sporządzanego przy otwieraniu wagi). Druga część przeznaczona jest do zapisywania rezultatów sprawdzania wag I i II sposobem (wzór załącza się).

Wszelkie zmiany zaszłe w urzędowem zabezpieczeniu żelaznej pokrywy wagi (zmiana plomb) winny być odnotowywane, za podpisem zmieniającego, w „kontrolce plomb", którą należy zaprowadzić w każdym browarze według wzoru dołączonego do rozporządzenia z dnia 9 sierpnia 1919 r. L. 7392/19 Dz. Urzęd. Min. Sk. Nr. 24/19.

Warszawa, dnia 24 lutego 1920 r.

Dyrektor:
(—) *A. Hyżycki.*

Wzór aktu sporządzanego przy sprawdzeniu wagi zamkniętej w żelaznej pokrywie i urzędowo zabezpieczonej.

Przy sprawdzaniu wagi I sposobem p. 3, a przy sprawdzaniu II sposobem pp. 4 i 6, nie wypełnia się. Zbyteczne słowa i cyfry w akcie należy skreślić.

AKT

o sprawdzeniu.................................funtowej wagi automatycznej „Chronos", znajdującej się w browarze Nr. ....
w ....
Dnia..19..........roku Inspektor ....
Kontroler ....
w obecności administratora browaru ....
i odpowiedzialnego piwowara ....
sprawdził działanie wagi automatycznej.

1. Przy zewnętrznych oględzinach znaleziono urzędowe zabezpieczenia na wadze, śrótowniku i ich połączeniu w stanie.......... uszkodzonym ....
2. Licznik obrachunkowy wskazywał ....(..) pudów.
3. Po oczyszczeniu leja wejściowego ze słodu i opróżnieniu kosza (przy sprawdzeniu wagi II sposobem) licznik zatrzymał się na cyfrach..(.....................).
4. Z drzwiczek do odprowadzania słodu z wnętrza wagi (przy sprawdzaniu wagi I sposobem) zdjęto plomby:
   jedną Nr.............................i jedną Nr.............................
5. Waga została sprawdzona..sposobem. Średni błąd wagi wynosi....................funtów, czyli....................%, t. j. nie przewyższa norm dozwolonych 2 i 4 funtów (± 0.5%), co zostało zapisane w drugiej części „Dziennika Wagi".
6. Drzwiczki do odprowadzania słodu z wnętrza wagi (przy sprawdzaniu I sposobem) zostały zabezpieczone plombami:
   jedną Nr.............................i jedną Nr.............................
7. Po sprawdzeniu wagi, licznik obrachunkowy zatrzymał się na cyfrach ....(..............................).

Niniejszy akt sporządzony został w jednym egzemplarzu, który otrzymał ....celem przedłożenia właściwej władzy.

Inspektor
Kontroler
Administrator browaru
I odpowiedzialny piwowar

Wzór. Druga część „Dziennika wagi".

Browar N. .... w Radomiu ....

Rezultaty sprawdzenia .... funtowej wagi autom. „Chronos" N. ....

Rok, miesiąc i dzień	Wskazania licznika obrachunk. przed sprawdz. wagi	Wagę sprawdzono: I sposobem — Różnica w odważaniach wag dzies. i automat. — więcej —	I sposobem — mniej +	II sposobem — Ilość słodu dosyp. do wypełnionych 40 odważ. —	II sposobem — Ilość słodu pozost. od wypełnionych 41 odważ. +	w % średni błąd wagi — +	Wskazania licznika obrachunkowego po sprawdzeniu wagi	Temperatura w czasie sprawdzania wagi	Uwagi i podpisy
1920 r.									
d. 10 stycznia	1417	1 f.	„	„	„	— 0,25	1427	+ 10	Inspektor N. N.
d. 25 stycznia	1561	„	„	„	0,5	+ 0,12	1571	+ 9	Kontroler N. N.
d. 12 lutego	1727	„	„	6 f.	„	— 1,5	1737	+ 10	Kontroler N. N. sporządzono protokół
d. 13 lutego	1737	5 f.	„	„	„	— 1,25	1747	+ 11	Inspektor N. N.
„ „ „	1763	½ f.	„	„	„	— 0,12	1773	+ 11	Kontroler N. N.

Wzór aktu sporządzanego przy początkowem ustawieniu wagi, przy terminowem otwarciu wagi i w wypadkach nieprzewidzianego zatrzymania się wagi lub nieprawidłowego jej działania.

A K T

o ustawieniu, otwarciu, rozebraniu, oczyszczeniu, wyregulowaniu i sprawdzeniu .... funtowej wagi automatycznej „CHRONOS" № .... w browarze № .... w ....

Dnia .... 19......... roku. Inspektor ....
Kontroler .... w obecności administratora browaru ....
i odpowiedzialnego piwowara .... przystąpili do ustawienia, otwarcia wagi automatycznej wskutek upłynięcia dozwolonego terminu od ostatniego oczyszczenia i wyregulowania, nieprzewidzianego zatrzymania się nieprawidłowego działania wagi.

1. Przy zewnętrznych oględzinach znaleziono urzędowe zabezpieczenia na wadze, srotowniku i ich połączeniu w stanie ....uszkodzonym ....

....

2. Licznik obrachunkowy wskazywał ....654.... ....(sześć, pięć i cztery).... pudów.

3. Z drzwiczek do odprowadzenia słodu z wnętrza wagi zdjęto plomby: jedną № ....10480.... i jedną № ————

4. Waga została sprawdzona I sposobem. Średni błąd wagi wynosi $\frac{\text{mniej}}{\text{więcej}}$ od 2 i 4 funtów, co zostało zapisane w drugiej części „Dziennika Wagi".

5. Zdjęto plomby:
   a) z zamykadeł pokrywy jedną № ....10481.... i jedną № ....10480....;
   b) z prętów leja wejściowego jedną № ———— i jedną № ————;
   c) z prętów ściągających ściany pokrywy jedną № ....10481.... i jedną № ....10480.....

6. O wewnętrznym stanie mechanizmu wagi, następnie o oczyszczeniu i wyregulowaniu wagi. zapisane w „Dzienniku Wagi":

7. Wagę zamknięto w żelaznej pokrywie i urzędowo zabezpieczono plombami:
   a) na zamykadłach pokrywy jedną № ....13593.... i jedną № ....10481....;
   b) na prętach leja wejściowego jedną № ———— i jedną № ————;
   c) na prętach ściągających ściany pokrywy jedną № ....13593.... i jedną № ....10481.....

8. Licznik - zatrzymywacz został ustawiony na 40 odważań i waga sprawdzona I sposobem. Średni błąd wagi wynosi $\frac{\text{mniej}}{\text{więcej}}$ od 2 i 4 funtów ($\pm$ 0,5%), co zapisano w drugiej części „Dziennika Wagi".

9. Drzwiczki do odprowadzenia słodu z wnętrza wagi zostały zabezpieczone plombami: jedną № ....10481.... i jedną № ————

10. Po sprawdzeniu wagi licznik obrachunkowy zatrzymał się na cyfrach ....672.... ....(sześć, siedem i dwa)....

Niniejszy akt sporządzony został w jednym egzemplarzu, który otrzymał Inspektorat ....

....

celem przedłożenia właściwej władzy.

Inspektor ....

Kontroler ....

Administrator browaru i odpowiedzialny piwowar ....

UWAGA. W aktach sporządzonych przy początkowem ustawieniu i złożeniu wagi p. p. 1. 2, 3, 4 i 5 nie wypełniają się. Zbyteczne słowa i cyfry w akcie należy skreślić.

Browar № 000 w Łodzi.

Wyniki oględzin wagi

Rok, miesiąc i dzień.	1920 r. Dnia 15 stycznia.
Z jakich powodów otworzono wagę.	Początkowe ustawienia wagi. Terminowe otwarcie wagi. Nieprzew. zatrzymanie się wagi.
Wskazania licznika obrachunkowego.	654 pud. . . . .
Z jakich powodów waga się zatrzymała lub działa nieprawidłowo. 1. Złamanie się jakiejkolwiek części mechanizmu wagi. 2. Zatrzymanie się kosza wagi haczykiem dzwigni kolankowej 32. Waga słodu znalezionego w koszu *). 3. Zatrzymanie się kosza wagi zatrzymywaczem 28. Waga słodu znalezionego w koszu *). 4. Uszkodzenia w mechanizmie liczników 5. Zanieczyszczenie się leja wejściowego przedmiotami obcemi. 6. Wadliwy stan szczotki. 7. Zakłócenie równowagi próżn. wagi. 8. Inne powody.	(Przy początk. ustawieniu wagi nie wypełnia się). Kosz wagi zatrzymał się haczykiem 32. Waga słodu w koszu $10\,^{7}/_{8}\,\%$.
W jakim stanie znaleziono wagę po zdjęciu żelaznej pokrywy. 1. Dokładność ustawienia wagi. 2. W jakim położeniu na skali regulatora pozostaje ciężarek ruchomy. 3. Średnie odchylenie wskazówki od zera skali. 4. Średni błąd wagi dla 10 odważań.	(Przy początkowem ustawieniu wagi nie wypełnia się). Nieznaczne odchylenie się ramy wagi od pionu. Na II podziałce. Przy ostatniem regulowaniu był ustawionu na II podziałce. Na — podziałki. Wskazówka po wyprowadzeniu z równowagi po jednym wahaniu zatrzymuje się + 28 gram.
Zauważone wady, braki i uszkodzenia w mechanizmie wagi. Pryzmy i poduszki ramion wagi. " " " kosza. " " " sciągaczy równol. " " " łącznika kolankon. Pryzma i poduszka regulatora. Regulator. Osada stalowa w zatrzymywaczu. Szczotka. Licznik - zatrzymywacz. Licznik - obrachunkowy. Zasłaniacze. Kosz. Wieszaki. Inne.	Ostry grzbiet przedniej oporowej pryzmy ramion wykruszony w $^{1}/_{5}$ swej długości. Na poduszcze ślady rdzy, (usunięto pyłem szmerglowym). Uszkodzeń nie zauważono.

Uwagi.

I. Początkowe ustawienie wagi.

Wagę otrzymano z browaru № 00 w Łęczycy, w którym była w użyciu od 1/VI 1917 r. do 28/XII 1919 r. i przez cały ten okres działała prawidłowo.

II. Terminowe otwarcie.

Przy sprawdzeniu wagi: I sposobem stwierdzono, że przeważanie przewyższa normę o $^{1}/_{2}\,\%$, a to z powodu zakłócenia równowagi próżnego kosza i zmiany gatunku słodu z 68 na 71.

III. Nieprzewidziane zatrzymanie się wagi.

Przeważanie wagi i zatrzymywanie się wskazówki po bardzo krótkim okresie wahań wskutek przesunięcia się ramion wagi na poduszkach stalowych.

Po ustawieniu wagi podług pionu i doprowadzeniu ramion do pozycji normalnej znaleziono: średnie odchylenie wskazówki od zera skali—$^{1}/_{4}$, a średni błąd wagi, po wykonaniu 10 próbnych odważań,—0,7 gram.

---

*) Wagę słodu w koszu można określić po doprowadzeniu kosza do stanu pierwotnego, za pomocą odważników układanych na talerzu. „Chronos” IX. Prakt. uwagi p. 8.

Waga 10 funtowa „CHRONOS" № 000

Wyniki sprawdzenia wagi			Uwagi.
1. Dokładność ustawienia wagi.	Wagę ustawiono dokładnie pdł. pionu i poziomnicy		Wrażliwość wagi, po oczyszczeniu z pyłu, uznano za dostateczną.
2. Regulowanie próżnej wagi.		Odchylenie wskazówki w podziałkach skali.	
	1. Odchylenie . . .	— 2 +	
	2. „ . . .	— + 2	
	3. „ . . .	— 8 +	
		— 5 + 2	
	Średnie odchylenie	$\frac{-5/2 + 2}{2} = -1/4$	
3. Określenie położenia ciężarka ruszonego po skali regulatora. (p. p. a, b i c odnotowano w Dzien. wagi w rubryce uwag). Z obliczenia wynika, że ciężarek należy ustawić na 8, 3 podziałce skali. Po wykonaniu 10 próbnych odważań, ciężarek ustawiono na 8, 5 podziałce skali.	a) przy pierwotnem obciążeniu komory regulatora. b) przy powiększonem obciążeniu komory regulatora. c) przy zmniejszonem obciążeniu komory regulatora.		
	Niedoważania w gram. przy kranie lewym położ. ciężarka.	Przeważenia w gram. przy kranie prawym położ. ciężarka.	
	Odważ. 1 — 20 „ 2 — 18 „ 3 — 21	Odważ. 1 + 28 „ 2 + 28 „ 3 + 26	
	Razem — 59	Razem + 82	$x = \frac{20 \times 59 \times 3}{3(59 + 82)} =$
	Niedoważanie $- \frac{59}{3}$	Przeważanie $+ \frac{82}{3}$	= 8,3 (od kranc. lewego położenia, w prawo).
4. Średni błąd wagi przy określonem położeniu cieżarka.	Odważania.	Niedoważania i przeważania w gram.	
	1	— 2 +	
	2	4	
	3	1	
	4	0	
	5	2	
	6	5	
	7	0	
	8	3	
	9	1	
	10	3	
		—14 + 7	
	Suma algiebr. . . .	— 7	
	Średni błąd	— 0,7	$-\frac{0.7}{2.5} = 0.28$
5. Wskazania licznika obrachunkowego po wyregulowaniu i oczyszczeniu wagi.	672 pud.		
6. Temperatura pomieszczenia w czasie regulowania wagi.	+ 9 R		
Podpisy organów akcyzowych, którzy wagę otworzyli.	1. Inspektor N. N. 2. Kontroler N. N.		

201.

OKÓLNIK L. 3491/20.

Do Zarządów Skarbowych i Delegacyj Ministerstwa Skarbu.

Zegary miernicze, ustawione w gorzelniach i rafinerjach, powinny być na początku każdej kampanji (okres rozpoczyna się 1 lipca) rozebrane i wszystkie części składowe należycie oczyszczone i sprawdzone przez urzędników do tego upoważnionych.

Po oczyszczeniu, złożeniu, odtarowaniu i przygotowaniu do działania należy liczniki ustawić na zera.

W gorzelniach i drożdżarniach, w których zaciery zostały zrobione w ostatnich trzech dniach czerwca i mają być odpędzone w pierwszych dniach lipca, zegary otwiera się dopiero po zakończeniu odpędu spirytusu z zacierów, zrobionych w czerwcu, a liczniki zegarowe stawia się na zerach.

Otwarcie zegarów mierniczych, połączone z rozebraniem, oczyszczeniem, sprawdzeniem i tarowaniem, powtarza się perjodycznie co trzy miesiące, a w rafinerjach i rafinacyjnych oddziałach co pół roku (30 czerwca i 31 grudnia). Prócz tego zegary należy otwierać dla zbadania ich stanu w poszczególnych wypadkach: zalania i uszkodzeń, nieprawidłowego działania, uszkodzeń urzędowych zabezpieczeń, które dawałyby możność otworzenia zegaru, i wreszcie kilkotygodniowych przerw w ruchu gorzelni czy rafinerji. W razie długotrwałej przerwy w robotach, połączonych z produkcją spirytusu w gorzelniach (po skończeniu rocznej produkcji), należy zegary otwierać, sprawdzić ich stan, oczyścić składowe części, zbiornik spirytusowy opróżnić, a spirytus przechować w magazynie do czasu wznowienia ruchu.

Otwarcie zegarów mierniczych może być dokonane przez miejscowe organa akcyzowe, z których jeden musi być urzędnikiem do tego przez Izbę Skarbową upoważnionym. Naczelnikom Urzędów Akcyzowych, delegowanym Rewizorom i Technikom przysługuje prawo otwierania zegarów w każdym czasie w obecności drugiego urzędnika.

Filtry w razie ich zalania lub potrzeby oczyszczenia mogą otwierać Inspektorowie Akcyzowi w obecności drugiego urzędnika lub funkcjonarjusza.

Pierwszy odpęd spirytusu z zacierów, zrobionych w nowej kampanji, jako też odpęd spirytusu, dokonywany po kilkodniowej przerwie w ruchu gorzelni, obowiązkowo odbywa się w obecności Inspektora akcyzowego i drugiego funkcjonarjusza skarbowego.

Prawidłowość działania zegarów sprawdzają na odpędach całodziennych co miesiąc Inspektor skarbowy i kontroler, niezależnie jeden od drugiego, pamiętając, aby okres czasu pomiędzy kolejnemi sprawdzeniami każdego z nich nie przekraczał 30 dni. Postępowanie przy sprawdzaniu zegarów wskazano w rozporządzeniu Dyr. Mon. Spir. z dnia 30 czerwca i 9 sierpnia 1919 r. L. 5680 i 7392, a także w podręczniku dla użycia zegarów. Funkcjonarjusze skarbowi, którym wyznaczono stały pobyt na gorzelni czy rafinerji mają, naturalnie, codzienny dozór nad działaniem zegarów.

W razie ujawnienia we wskazaniach zegarowych różnicy, przekraczającej 1%, należy powtórzyć sprawdzenie, i, jeżeli różnica wykaże się powyżej 1%, należy bezzwłocznie o tem powiadomić Naczelnika Urzędu i pozostać na gorzelni, czekając na zarządzenie; jeżeli zaś temu stanęłyby na przeszkodzie inne zajęcia, to powinien być delegowany inny wolny funkcjonarjusz skarbowy. Różnica wieloprocentowa dopuszczalna jest tylko dla III gatunku rafinacji, przy oczyszczaniu spirytusu w rafinerjach i rafinacyjnych oddziałach.

Gdyby po otwarciu zegaru, zbadaniu składowych części i odtarowaniu nie dało się usunąć różnicy powyżej 1% we wskazaniach zegaru, to zegar taki, czy też odpowiednie składowe części jego mają być wysłane do pracowni mechanicznej Dyr. Mon. Spirytusowego. Pływaki, których niedokładność przy sprawdzeniu na spirytusie przewyższa 0,75% powinny być odesłane do pracowni mechanicznej wraz ze sprężyną i ciężarkami dla sprawdzenia lub zamiany na nowe.

Wszystkie wymienione tutaj czynności organów akcyzowych w gorzelniach, drożdżowniach i rafinerjach, prócz krótkich treściwych zapisów rewizyjnych w książce gorzelniczej, winny być odnotowane w „Dzienniku Zegara mierniczego" z jednoczesnem sporządzeniem w jednym egzemplarzu aktu (wzór dołączono do rozp. z 9 sierpnia 1919 r. L. 7392 — Dz. Urzęd. Min. Sk. Nr. 24/19), który przesyła się w drodze służbowej Naczelnikowi Urzędu Akcyzowego, ten zaś odsyła go po sprawdzeniu Izbie Skarbowej. W razie, gdy zegar czy też jego części podlegają wysłaniu do pracowni mechanicznej, to w takim razie odpis tego aktu przesyła się bezpośrednio do Dyrekcji Monopolu Spirytusowego. Akt odpowiedni sporządza się także i w wypadku otwarcia filtra, spowodowanego zanieczyszczeniem, czy też innemi okolicznościami.

„Dziennik zegara mierniczego" składa się z dwóch części: pierwsza przeznaczona jest do zapisywania wyników oględzin wewnętrznego mechanizmu zegara, a druga do zapisywania rezultatów sprawdzenia zegara (wzory tutaj dołącza się).

Wszelkie zmiany zaszłe w urzędowem zabezpieczeniu zegara, czy też filtra mają być za podpisami odnośnych organów skarbowych odnotowane w „kontrolce plomb", wskazanej w rozporządzeniu z 9 sierpnia 1919 r. L. 7392/19 (Dz. Urzęd. Min. Sk., Nr. 24/19).

Warszawa, dnia 28 lutego 1920 r.

Dyrektor:

(—) *A. Hyżycki.*

Część I-a.

Wyniki oględzin wewnętrznego urządzenia zegara N.............

Dzień, miesiąc i rok	25 sierpnia 1918 r.		Uwagi
Powód otwarcia zegara mierniczego:	Przygotowanie zegara do działania i połączenie z aparatem odpędowym		W rubryce drugiej niniejszego wzoru notowany zostaje stan, jaki znaleziono przy oględzinach. Podane tutaj zapiski są jako wzór i podlegają zmianie odnośnie do stanu zegara.
Wskazanie licznika alkoholu: / spirytusu:	00000 00000		
Temperatura lokalu przy otwarciu zegara:	+ 10⁰ R		
Znaleziono:	Tarowanie	obroty	
Zboczenie tarowania i obrotów koła alkoholowego:	100 — 80 — 0 —	— — —	
Stan części składowych po sprawdzeniu ich:			
Ząbki strzałki:	w porządku		
Stożki strzałki:	jeden z oznaką rdzy		
Łożyska stożków:	niestarte		
Wieszadło i jego jabłuszko:	śrubki jabłuszka osłabione		
Koło alkoholowe:	bez wgłębień		
Oś kółka mimośrodu:	cokolwiek swobodna		
Oś koła alkoholowego:	w porządku		
Komory hamulca kulkowego:	bez wgłębień		
Hamulec szczotkowy:	w porządku		
Pływak:	twardy		
Liczniki:	w porządku		
Rura na wypadek przepełnienia koryta:	działa prawidłowo		
Trwałość spojeń bębna i zbiornika z rurkami:	nie ciekną		
Bęben i jego przedziały:	prawidłowe		
Czystość rurek:	czyste		
Ciepłota lokalu podczas tarowania:	+ 10⁰ R		
Ustawiono:	Tarowanie	Obroty	
Tarowanie i różnica w obrotach koła alkoholowego:	100 w kreskę 80 nieco wyżej 0 dokładnie	+ 1/4 m/m + 1/2 m/m —	
Stopniowość i ciepłota w odbiorniku:	83.7 przy + 12 1/2⁰ R		
Wskazanie strzałki na skali:	82.5 + 5 ząbków = 83.5		
Wskazanie maks. ciepłom. { w zbiorniku: / przy licznikach:	Znalez. + 20⁰. Ustawiony + 15⁰ R „ + 18 „ + 15⁰ R		
Mimośród:	Znaleziony na normaln. kresce Ustawiony „ „ „		
Podpisy:			

Wynik badania działania zegara Nr. .... Część II-ga.

Rok, miesiąc i dzień badania zegara mierniczego Nr.	Maksymalny ciepłomierz	Ciepłota lokalna	Ciepłota w filtrze: w chwili przybycia	Ciepłota w filtrze: średnia podczas badania	Ilość litrów odpędu w ciągu godziny	Początkowe i końcowe wskazania liczników: spirytusu	Początkowe i końcowe wskazania liczników: alkoholu	Otrzymano spirytusu – Podług wskazań liczników: wiader	litrów	stopni wiadrowych	stopni hektolitrowych	średnia stopniowość	Otrzymano spirytusu – W rzeczywistości w odbieralniku: wiader	litrów	pogrążenie spirytusomierza w baryszówce	ciepłota w baryszówce	stopniowość podł. Tab. I dla norm ciepła +12° R.	ciepłota w odbieralniku	ilość litrów z popraw. na objętość przy norm. ciepłocie +12° R.	Ogólna ilość stopni hektolitrowych	Różnica w porówn. ze wskazaniem zegara – w stopniach hektolitrowych: więcej	mniej	w procentach: więcej	mniej	Podpisy i Uwagi
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1918 20 sierpnia	+16	+15	+7	+6½	98	00384.0 00508,0	00345.1 00456,7	124,0	1525,2	11160	1372,68	90,0	123,7	1521,5	89,1	+9	90,1	+9	1527,6	1376,37	3.69	—	0.27	—	
20 października	—	—	—	—	—	53248,5 53265,0	53222,1 53248,4	22,5	—	2030	—	90,2	—	—	88,0	+5	90.2	+5	—	—	—	—	—	—	

Przepisy rachunkowe i kasowe.

202.

OGÓLNE PRZEPISY

dla specjalnych Kas Poborowych i specjalnych Poborców.

§ 1.

Kasy specjalne poborowe mogą być otwierane za zgodą Ministerstwa Skarbu, przy niektórych urzędach, zarządzających dochodami państwowemi.

Kasy te pobierają dochody na zasadzie niniejszych przepisów, oraz szczegółowych instrukcji, wydanych przez właściwe Ministerstwa, w porozumieniu z Ministerstwem Skarbu i Najwyższą Izbą Kontroli Państwa.

§ 2.

Specjalnymi poborcami przychodów państwowych są: notarjusze, pobierający opłaty stemplowe przy sporządzaniu aktów, sekwestratorowie skarbowi i gminy, ściągające podatki i inne należności państwowe, oraz inne organy, którym prawo pobierania przychodów państwowych wyraźnie przez przepis prawa zostało przyznane.

§ 3.

Kasy specjalne poborowe i specjalni poborcy mogą przyjmować te tylko sumy skarbowe i depozytowe, których pobór należy do zakresu działania urzędów, posiadających specjalne Kasy poborowe, względnie do zakresu działania specjalnych poborców.

§ 4.

Przy poborze dochodów państwowych specjalne Kasy poborowe i specjalni poborcy kierują się zasadami, zawartemi w przepisach o pobieraniu danych dochodów.

§ 5.

Dochody należne Kasom specjalnym od władz i urzędów państwowych nie wpływają do tych Kas gotowizną, lecz są w Kasach skarbowych przerachowywane do odnośnych dochodów za pomocą asygnacji obrotowych, wystawionych przez te urzędy.

§ 6.

Na sumy pobierane przez specjalne Kasy i specjalnych poborców winny być wydawane pokwitowania. Wzory pokwitowań dla Kas specjalnych ustanawiają przepisy o pobieraniu danych dochodów, specjalni zaś poborcy wydają pokwitowania z kwitarjuszy, otrzymywanych od swych przełożonych urzędów.

§ 7.

Sumy, przyjęte do Kas skarbowych na rzecz wpływów specjalnej Kasy poborowej, księguje ta ostatnia na podstawie nadsyłanych jej przez Kasę skarbową zawiadomień (§ 24).

§ 8.

Specjalne Kasy poborowe—co tydzień zaś specjalni poborcy—dwa razy tygodniowo przelewają wszystkie swe wpływy do Kasy skarbowej.

Jeżeli wpływ specjalnej Kasy poborowej nie przewyższa w ciągu tygodnia 1000 marek, to przelew może być uskuteczniony w następnym tygodniu. W ostatnim dniu miesiąca specjalne Kasy i specjalni poborcy przelewają wszystkie posiadane fundusze do Kasy skarbowej.

O ile Kasy specjalne mają prawo dokonywania wypłat (§ 12), to niezbędną na najbliższe wypłaty gotówkę zatrzymują u siebie, zaznaczając o tem w wykazie (§ 9).

Przy następnej wysyłce pieniędzy należy w wykazie zatrzymaną poprzednio sumę wciągnąć na przychodzie.

Koszty przesyłki pocztą potrącają się z ogólnej przesyłanej sumy.

Kwit pocztowy jest dowodem tymczasowym do czasu otrzymania kwitu z Kasy skarbowej (§ 10).

§ 9.

Kasy specjalne przelewają do Kas skarbowych swe wpływy przy wykazach, w których należy wyszczególnić jaka suma, oddzielnie na każdy § i pozycję budżetu, względnie na jaki rachunek depozytów winna być zarachowaną (wzór Nr. 1).

Specjalni poborcy wnoszą do Kas skarbowych swe wpływy przy wykazach (wzór Nr. 2) z dołączeniem ewentualnie dokumentów, na zasadzie których pobrano pieniądze.

Wykazy Kas specjalnych, oraz specjalnych poborców winny być oddzielne na sumy budżetowe i oddzielne na sumy depozytowe.

§ 10.

Kasy specjalne poborowe i specjalni poborcy otrzymują z Kas skarbowych na wpłacone sumy kwity, wystawione na ogólnych zasadach, a opiewające na całą pobraną przez Kasę specjalną i wymienioną w wykazie sumę.

§ 11.

Kasy specjalne poborowe i specjalni poborcy, w których siedzibie niema Kasy skarbowej, a w wyjątkowych przypadkach nawet w miejscu siedziby Kasy skarbowej, mogą przyjmować sumy depozytowe, jedynie chwilowo, celem bezzwłocznego przesłania do Kasy skarbowej, wraz z deklaracjami płatniczemi, co winno nastąpić najpóźniej dnia następnego.

Na pobrane depozyty Kasy specjalne i specjalni poborcy wydają pokwitowania, na równi z pokwitowaniami na inne wpływy

§ 12.

Kasy specjalne poborowe i specjalni poborcy w zasadzie nie mają prawa dokonywania żadnych wypłat. W tych miejscowościach, w których niema Kas skarbowych, mogą specjalne Kasy poborowe uskuteczniać, za osobnem jednak zezwoleniem Ministerstwa Skarbu i Najwyższej Izby Kontroli Państwa, niektóre wypłaty na rachunek Kas skarbowych, w których okręgu się znajdują.

§ 13.

Jeżeli Kasa specjalna dokonywa w drodze wyjątków niektórych wypłat, to opłacone asygnacje składa jako dowody uskutecznionych wypłat do Kasy skarbowej, na rachunek której wypłaty zostały dokonane.

§ 14.

Wypłaty, które zgodnie z § 12 mogą uskuteczniać specjalne Kasy poborowe, są następujące:

1) pensje, djety i koszty podróży urzędników i pracowników urzędu, przy którym Kasa istnieje;
2) wydatki gospodarcze tegoż urzędu;
3) wypłaty z asygnacji, na których uczynione będzie przez właściwą Kasę skarbową upoważnienie do dokonania wypłaty.

§ 15.

Specjalne Kasy poborowe, którym powierzono dokonywanie niektórych wypłat, otrzymują, od tych Kas

skarbowych, na których rachunek działają, szczegółowe wykazy mających się dokonać wypłat, z podaniem odnośnych działów, §§ i pozycji budżetu rozchodów, z podaniem w nich terminu wypłat, wysokości zaliczek i innych warunków wypłaty.

W razie zmian w nadesłanych wykazach, specjalne Kasy poborowe otrzymują od Kas skarbowych dodatkowe zawiadomienia.

§ 16.

Asygnacje na wydatki, wskazane w § 14 pod punktami 1 i 2, sporządzają te urzędy, które dysponują kredytem, otwartym na zasadzie (§ 12 i 15).

Asygnacje takie winny być wypisywane na właściwą Kasę skarbową do wypłaty, za pośrednictwem danej Kasy specjalnej i przesyłane bezpośrednio tej ostatniej Kasie.

§ 17.

Wszystkie otrzymywane asygnacje zapisuje specjalna Kasa poborowa do oddzielnej księgi asygnacji (wzór Nr. 3) i przechowuje je aż do chwili zgłoszenia się po odbiór pieniędzy wierzyciela Skarbu.

§ 18.

Kasa specjalna po otrzymaniu asygnacji winna sprawdzić, czy odpowiada ona warunkom, oznaczonym w wykazie (§ 15) oraz:

1) czy asygnacja jest wystawiona przez urząd, dysponujący danym kredytem i czy jest podpisana przez osoby do tego upoważnione;
2) czy na asygnacji jest oznaczony Nr. kontroli asygnacji urzędu, który ją wystawił;
3) czy w asygnacji niema podskrobań, a jeżeli są poprawki, to czy zostały należycie omówione i podpisane przez te osoby, które podpisały asygnację;
4) czy poprzednio wydana zaliczka została uregulowana;
5) jeżeli z asygnacji mają być dokonane potrącenia, to czy dołączony jest szczegółowy wykaz potrąceń, oddzielnie na każdy rodzaj potrąceń;
6) wrazie polecenia wysłania pocztą, czy jest dołączone pismo urzędu asygnującego do odbiorcy oraz talon;
7) czy suma asygnowana, nazwisko i imię odbierającego, oraz § i pozycj budżetu napisane są recznie.

§ 19.

Po zgłoszeniu się po wypłatę wierzyciela Skarbu, specjalna Kasa poborowa obowiązana jest sprawdzić, czy przedstawiony talon jest zgodny z nadesłaną asygnacją, zaś w razie zgłoszenia się nie samego wierzyciela Skarbu, a osoby przez niego upoważnionej, czy osoba ta posiada odpowiednie upoważnienie. Następnie specjalna Kasa poborowa wzywa okaziciela talonu do pokwitowania na asygnacji, w języku polskim, z odbioru pieniędzy i uskutecznia wypłatę, zatrzymując talon.

§ 20.

Każdą wypłaconą asygnację Kasa zapisuje do księgi rozchodu i odnotowywa wypłatę w księdze nadesłanych asygnacji (§ 17).

§ 21.

Opłacone asygnacje wysyłają specjalne Kasy poborowe w terminach, wskazanych w § 8, łącznie z przelewem gotówki, do Kasy skarbowej, w okręgu której działają i na rachunek której została uskuteczniona wypłata, wraz z talonami opłaconych asygnacji przy wykazie (wzór Nr. 4).

§ 22.

W razie, gdyby znajdująca się w specjalnej Kasie poborowej gotowizna nie wystarczała na dokonanie mających się uskutecznić wypłat, specjalna Kasa poborowa przesyła otrzymane asygnacje Kasie skarbowej z adnotacją o niewypłaceniu sumy z powodu braku gotówki, zawiadamia o tem urząd, który wystawił asygnację, zmniejszając jednocześnie w księdze rachunkowej (wzór Nr. 6) poleconą do wypłaty sumę (rubr. 5).

Rachunkowość.

§ 23.

Kasy specjalne poborowe obowiązane są prowadzić księgę kasową (wzór Nr. 5)i księgę rachunkową, ułożoną według działów, § i pozycji budżetu tych dochodów, dla poborów których Kasy te zostały ustanowione.

Księgi rachunkowej nie prowadzą tylko te specjalne Kasy poborowe, które pobierają dochody, należące do jednej tylko pozycji budżetowej.

Kasy te sprawozdania miesięczne (§ 27) sporządzają na podstawie księgi kasowej.

Spacjalni poborcy obowiązani są prowadzić księgę kasową oraz kwitarjusze (§ 6).

§ 24.

Sumy, przyjęte przez Kasy skarbowe na rzecz wpływów specjalnej Kasy poborowej, gotówką lub przez asygnacje obrotowe (§ 7), zapisuje specjalna Kasa poborowa w księdze dochodów (§ 23) na oddzielny otwarty w tym celu rachunek.

Wpływy na tym rachunku specjalna Kasa poborowa odnotowuje na zasadzie nadesłanych przez Kasę skarbową zawiadomień i pokwitowań, których numery i datę wpisuje przy odpowiednich pozycjach w księdze dochodów.

§ 25.

Jeżeli po wysłaniu wpływów do Kasy skarbowej Kasa specjalna spostrzeże, że w zarachowaniu przesłanych sum zaszła pomyłka, to zawiadamia o tem niezwłocznie Kasę skarbową; po otrzymaniu od tej ostatniej zawiadomienia o sprostowaniu rachunków w Kasie Skarbowej — Kasa specjalna uskutecznia odpowiednie poprawki w swych księgach rachunkowych.

§ 26.

Kasy specjalne poborowe, które są upoważnione do dokonywania wypłat, prowadzą księgę nadsyłanych asygnacji (§ 17) i księgę rachunkową (wzór Nr. 6).

Sprawozdanie.

§ 27.

Kasy specjalne poborowe i specjalni poborcy składają co miesiąc, najdalej do 15-go następnego miesiąca, szczegółowe sprawozdania (wzór Nr. 7) tej władzy, której bezpośrednio podlegają.

Kasy specjalne prócz tego przesyłają odpisy tych sprawozdań Izbie Kontroli Państwa wraz z dowodami kasowymi, które winny być dołączane przy oddzielnych spisach według §§ i pozycji budżetu. Jeżeli dowodem kasowym są kwitarjusze, to takowe winny być przesłane do Izby Kontroli Państwa wraz z rocznemi sprawozdaniami (§ 28).

W sprawozdaniach winno być wyszczególnione:

1) wpływy według działów, §§ i pozycji budżetu dochodów, względnie rachunków depozytów;
2) ile i w jakich terminach odesłano gotowizny do Kasy skarbowej.

Kasy specjalne, które mają prawo dokonywania wypłat, wyszczególniają nadto w tychże sprawozdaniach w przychodzie ewentualną pozostałość gotowizny na początku miesiąca sprawozdawczego, a w rozchodzie opłacone asygnacje ze wskazaniem daty odesłania ich do właściwej Kasy skarbowej.

§ 28.

Kasy specjalne po ukończeniu okresu budżetowego składają Izbom skarbowym, najdalej w ciągu miesiąca po ukończeniu okresu, sprawozdania, w których wykazane są w ogólnych liczbach wszystkie zebrane dochody według działów, §§ i pozycji budżetu dochodów i depozytów; w ten sam sposób podane być mają rozchody. Nadto w sprawozdaniach tych wykazana być winna ewentualna pozostałość gotowizny. Jednocześnie Kasy specjalne składają Izbom Kontroli Państwa odpisy tych sprawozdań wraz z księgami kasowemi i względnie kwitarjuszami (§ 27).

§ 29.

Specjalni poborcy wraz ze sprawozdaniem za ostatni miesiąc okresu budżetowego (§ 27) składają swej bezpośredniej władzy księgi kasowe i kwitarjusze.

§ 30.

Miesięczne rewizje Kas specjalnych i specjalnych poborców dokonywują ich przełożone władze, a rewizje niespodziane dokonywują te same władze oraz Izby Kontroli Państwa.

§ 31.

Ogólne przepisy dla specjalnych Kas poborowych i specjalnych poborców wchodzą w życie na terenie byłego Królestwa Kongresowego z dniem 1 kwietnia 1920 roku.

Warszawa, dnia 20 marca 1920 r.

Minister Skarbu:
w z. (—) *Weinfeld.*

KASA SPECJALNA POBOROWA ....

WZÓR I.
Dla kas spec. mających prawa dokonywanie wypłat.

.... d. .... m-ca 192..... r.

№ ....

DO KASY SKARBOWEJ

w ....

Na zasadzie § 9 ogólnych przepisów dla spec. kas poborowych i specjalnych poborców kasa zawiadamia, że wpływy za czas od .... do .... wynosiły:

na § .... poz. .... budż. M-wa .... 192..... r.	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
Zwrot zasiłku, zatrzymanego w dniu .... 192 r.		
w sumie mk. .... fen.	.... mk.	.... f.
Razem .	.... mk.	.... f.
Z tej sumy wpłaca się: gotówką	.... mk.	.... f.
Opłaconemi asygnacjami według załączonego spisu . . .	.... mk.	.... f.
Zatrzymano w kasie tytułem zasiłku dla uskutecznienia wypłat .	.... mk.	.... f.
Koszta przesyłki	.... mk.	.... f.
Razem .	.... mk.	.... f.

KASA SPECJALNA POBOROWA ....

WZÓR Ia.
Dla kas spec. niemających prawa dokonywania wypłat.

.... d. .... m-ca 192..... r.

№ ....

DO KASY SKARBOWEJ

w ....

Na zasadzie § 9 ogólnych przepisów dla spec. kas poborowych i specjalnych poborców kasa zawiadamia, że wpływy za czas od .... do .... wynoszą:

na § .... poz. .... budż. M-wa .... 192..... r.	.... mk	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
„ § .... poz. .... „ „ .... 192..... „	.... mk.	.... f.
Razem .	.... mk.	.... f.
Którą to sumę przy niniejszym się wpłaca	.... mk.	.... f.

SPECJALNY POBORCA

WZÓR 2.

....

.... d. .... m-ca 192..... r.

№ ....

DO KASY SKARBOWEJ

w ....

Na zasadzie § 9 ogólnych przepisów dla spec. kas pob. i spec. poborców wpłacam przy niniejszym .... mk. .... fen. .... (.................. mk. .... fen.) pobrane od ....

tytułem ....

załącznik ....

Specjalny poborca

WZÓR Nr. 3.

KSIĘGA ASYGNACJI.

Numer porządkowy	Data otrzymania asygnacji przez specjalną Kasę poborową	Nazwa urzędu, który asygnację wystawił	Data wystawienia asygnacji	Numer asygnacji	Suma	Pokwitowanie z odbioru asygnacji przez przechowującego je urzędnika	Data wypłacenia lub zwrotu asygnacji
1	2	3	4	5	6	7	8

WZÓR Nr. 4.

Kasa specjalna ....

WYKAZ

opłaconych asygnacji, przesłanych do Kasy skarbowej

w .... dnia .... 19......... roku.

Nr. porządkowy	Nr. asygnacji	Nazwa Urzędu, który asygnację wystawił	SUMA	UWAGI

WZÓR Nr .5.

(*Strona pierwsza*).

KSIĘGA KASOWA

przychodu i rozchodu sum

....

na okres ....

(*Strona druga*).

PRZYCHÓD					ROZCHÓD				
№ bieżący	Data	Od kogo i za co wpłynęły pieniądze	Suma	Uwagi	№ bieżący	Data	Komu i za co wypłacono, względnie dokąd wysłano pieniądze	Suma	Uwagi

WZÓR Nr. 6.

KSIĘGA RACHUNKOWA

wypłat na rachunek Kasy skarbowej w ....

Dział .... § .... pozycji .... budżetu .... na okres ....

Nr. porządkowy	Polecone przez Kasę skarbową wypłaty					Nr. porządkowy	Data i numer asygnacji, nazwa urzędu dysponującego, przeznaczenie wypłaty i nazwisko wierzyciela Skarbu	Suma	Pozostaje nieasygnowanych	Data wypłacenia asygnacji	UWAGI
	Data i Nr. polecenia	Przeznaczenie wypłaty	Suma	Zmniejszenia poleconej do wypłaty sumy	Przypada do wypłaty						

WZÓR Nr. 7.

SPRAWOZDANIE MIESIĘCZNE

specjalnej Kasy poborowej za miesiąc .... 19 ..... r.

Działy, paragrafy, pozycje budżetu	Nazwa dochodu	Wpływy gotowizny			Wypłacono i odesłano do Kasy skarbowej	Rozchód gotowizny			Pobrała Kasa skarbowa za Kasę specjalną poborową	UWAGI
		Od pocz. okresu sprawozdawczego do pocz. miesiąca	W miesiącu sprawozdawczym	Razem		Od pocz. okresu sprawozdawczego do pocz. miesiąca sprawozdawczego	W miesiącu sprawozdawczym	Razem		

Stan Rachunków Banku Handlowego w Warszawie z dniem 31 grudnia 1919 r.

STAN CZYNNY.

			Rb.	k.
1	Gotowizna:			
	a) w kasie . . .	Rb. 31.713.028.88		
	b) w bankach . .	„ 145.362.634.05		
		Rb. 177.075.662.93		
	c) wylos. papiery publ. i kupony	„ 208.396.24		
	d) dewizy i kupony zagraniczne	„ 3.989.231.08	181,273,290	25
2	Papiery publiczne własne:			
	a) asygn. skarbowe	Rb. 22.120.662.58		
	b) inne papiery. .	„ 4.718.684.30		
	c) funduszu rezerwowego . . .	„ 9.119.225.88	35,958,572	76
3	Pożyczki na zastaw papierów publiczn.		19,646,153	50
4	Skup weksli		59,500,321	46
5	Dłużnicy w rachunkach bieżących . .		163,389,774	80
	(Pozatem poręczenia: Rb. 12.728.766.19)			
6	Rachunek z oddziałami Banku		53,634,443	96
7	Nieruchomości		3,314,706	84
8	Weksle protestowane		1,068,729	50
9	Weksle do inkasa		16,383,177	02
10	Inkaso u korespondentów		6,588,565	44
11	Wydatki bieżące		4,109,899	27
12	Rachunki przechodnie.		3,753,459	92
			548,621,094	72

STAN BIERNY.

			Rb.	k.
1	Kapitał własny:			
	a) zakładowy . .	Rb. 25,000,000,—		
	b) fundusz rezerwowy. . . .	„ 12,562,799,19		
	c) rezerwa specjalna . . .	„ 283,418,91	37,846,218	10
2	Wkłady:			
	a) rachunki przekazowe . .	Rb. 115,802,524,30		
	b) lokacje . . .	„ 21,064,962,40		
	c) rachunki bieżące	„ 247,943,627,97	384,811,114	67
	(Pozatem poręczenia Rb. 12,728,766,19)			
3	Rachunki w Banku Państwa	Rb. 15,553,578,81		
4	Weksle redyskontowane	„ 6,406,923,90	21,960,502	71
5	R-k Kasy Przez. i Pom. Urzędn. Banku .	Rb. 1.165,971,79		
	z tego nabyto papierów za . .	„ 949,441,77	216,530	02
6	Rachunek z oddziałami Banku . . .		60,016,987	81
7	Różni za inkaso		23,858,426	11
8	Dywidendy niepodniesione		74,445	—
9	Procenty i prowizje:		6.766.684	42
10	Rachunki przechodnie		12,575,251	98
	Pozostałość zysków z 1916 — 1918 r.		494,933	90
			548,621,094	72

UWAGA: Do powyższego zestawienia wzięto dane z bilansu Oddziału w Piotrogrodzie z d. 31 grudnia 1916 r. oraz z bilansu Oddziału w Kijowie z d. 31 października 1919 r.

Sprawozdanie Stowarzyszenia Spożywców „W Jedności -Siła“

w Olszewnicy-Starej, gm. Góra, pow. Warszawskiego

za czas od 1 marca 1919 r. do 31 grudnia 1919 r.

Rachunek strat i zysków.

Koszty handlowe	4749,80	Nadwyżka brutto na towarach . . .	14390,60
Amortyzacja ruchomości . . .	136,00		
Inne	40,00		
Czysta nadwyżka	9464,80		
Ogółem . .	14390,60	Ogółem . . .	14.390,60

Bilans na dz. 1 stycznia 1920 r.

STAN CZYNNY.		STAN BIERNY.	
Gotowizna w kasie	6825,85	Udziały	8550,00
Ruchomości	1224,10	Fundusz społeczny	425,00
Remanent towarów	10156,50	Różni	1000,00
Różni	1233,35	Czysta nadwyżka	9464,80
Ogółem	19439,80	Ogółem . . .	19439,80

Podział czystej nadwyżki.

Z osiągniętej w okresie sprawozdawczym czystej nadwyżki Zebranie uchwaliło:

Na fundusz zapasowy 10%	946,40
„ udziały w stosunku %, co wynosi	427,50
„ zwroty od zakupów w stosunku %, co wynosi . . .	3166,35
„ fundusz społeczny (zwroty przypadające od zakupów postronnych)	4042,60
„ dodatkowe wynagrodzenie pracowników . . .	400,00
Resztę przenieść na rok następny	481,95
Ogółem	9464,80

Bilans tymczasowy

Banku Przemysłowego Warszawskiego

na 1-go marca 1920 roku.

STAN CZYNNY.

	Marki	fen.
Gotowizna w kasie	7239106	52
Rachunek bieżący warunkowy w ros. Banku Państwa	34200	01
Rachunek bieżący w Polsk. Kr. Kasie Pożycz.	3505999	73
„ czekowy w P. K. O.	105382	52
Skup weksli	15107240	62
„ papierów publicznych wylosowanych i kuponów bieżących	175831	44
Weksle i frachty do inkasa	3609997	73
Papiery publiczne własne	4485126	28
„ „ kapitału zapasowego	90720	—
Monety zagraniczne	7239121	42
Pożyczki terminowe na zastaw papierów publicznych	704363	24
Pożyczki bezterminowe (on Call.) zabezpieczone:		
1. papierami publicznemi	14661715	93
2. wekslami	2747551	32
Korespondenci:		
1. pozostałości na ich rachunkach (loro)	52624323	48
2. „ na rachunkach Banku (nostro)	5290827	16
Weksle protestowane	298894	75
Ruchomości	86255	80
Nieruchomości	211375	—
Wydatki bieżące	1384984	92
Rachunki przechodnie	3545229	70
Rachunek Zarządu z oddziałami	1105226	02
	124253473	59

STAN BIERNY.

	Marki	fen
Kapitał zakładowy	6480000	—
„ zapasowy	104065	34
Rezerwa zysku	452605	82
Wkłady:		
1. Kapitały na lokacji	1528493	38
2. na rachunek bieżący	65149295	22
Kasa Przezorności i Pomocy Pracowników Banku	161899	03
Weksle redyskontowane	2588800	—
Rachunki w ros. Banku Państwa	4194330	70
Rachunki w instytucjach prywatnych zabezpieczone:		
1. papierami publicznemi	957211	80
2. wekslami	6400409	50
Korespondenci:		
1. pozostałości na ich rachunkach (loro)	8332473	55
2. pozostałości na rachunkach Banku (nostro)	11632198	84
Przekazy do zapłacenia	3338006	20
Należności skarbowe	26953	36
Procenty i prowizje	2933065	74
Dywidenda od akcyj Banku nie podniesiona	810	—
Rachunki przechodnie	8900427	31
Rachunek oddziałów z Zarządem	1072427	80
	124253473	59

Zarząd Towarzystwa Akcyjnego Fabryki Cukru „CZĘSTOCICE“

ma zaszczyt zawiadomić, że w dniu **14 maja** 1920 r. o godz. 12-ej w południe odbędzie się w lokalu biura Zarządu, przy ul. Królewskiej Nr. 35, Nadzwyczajne Ogólne Zgromadzenie Akcjonarjuszów.

Przedmiotem obrad będzie:

1) Wniosek Zarządu o przewalutowaniu wartości nieruchomości majątku Towarzystwa i przelaniu do kapitału zakładowego sum, pozostałych z przewalutowania.
2) Wnioski akcjonarjuszów.

Akcjonarjusze, posiadający akcje bezimienne, zamierzający uczestniczyć w tem Nadzwyczajnem Ogólnem Zgromadzeniu, proszeni są, stosownie do prawa z dnia 21 grudnia 1901 roku, o złożenie w Kasie Zarządu Towarzystwa Akcyjnego Fabryki Cukru „Częstocice“ bądź akcyj, bądź dowodów Instytucyj Kredytowych, przez Rząd zatwierdzonych, na złożone akcje, a to najpóźniej na 7 dni przed terminem Nadzwyczajnego Ogólnego Zgromadzenia, t. j. do dnia 7 maja 1920 roku.

Przedstawienia akcyj imiennych nie wymaga się.

U w a g a. W razie, gdyby na ten termin nie stawiła się dostateczna ilość akcjonarjuszów, to na odbycie tegoż Nadzwyczajnego Ogólnego Zgromadzenia akcjonarjuszów w drugim terminie naznacza się dzień 20 maja 1920 r., o godz. 12-ej w południe, w tymże lokalu, które to Zgromadzenie, bez względu na ilość przybyć mogących akcjonarjuszów i reprezentowanych przez nich akcyj, będzie prawomocnem, obradowane zaś na niem będą te same przedmioty, jakie miały być rozpatrywane w pierwszym terminie.

Zarząd Banku Dyskontowego Warszawskiego

zawiadamia, że 48-me zwyczajne walne zgromadzenie akcjonarjuszów odbędzie się w dniu **30 kwietnia** 1920 r., o godz. 4-ej po-południu w gmachu Banku przy ulicy Fredry Nr. 8.

Porządek dzienny zgromadzenia:

1. Rozpatrzenie i zatwierdzenie sprawozdania i bilansu za rok 1919, oraz ustanowienie podziału zysków.
2. Sprawa powiększenia kapitału zakładowego Banku.
3. Sprawa otwierania oddziałów Banku.
4. Upoważnienie Zarządu do nabywania nieruchomości na potrzeby Banku i jego oddziałów.
5. Zmiany w statucie (ustawie) Banku.
6. Wybór członków Rady.
7. Wybór Komisji Rewizyjnej.

Akcjonarjusze, życzący sobie przyjąć udział w rzeczonem Zebraniu, zechcą złożyć akcje swoje lub odnośne kwity depozytowe w Kasie Głównej Banku najpóźniej 23-go kwietnia r. b. do godz. 2-ej po-południu.

Założyciele Spółki Akcyjnej

Towarzystwo Ubezpieczeń „ORZEŁ“, Sp. Akc.

podają do publicznej wiadomości, że stosownie do § 10 zatwierdzonego w dniu 10 marca statutu Spółki, zapis na akcje Towarzystwa odbywać się będzie w Banku Dyskontowym Warszawskim w poniedziałek, dnia **19 b. m.** w godzinach od 10—1.

Statut można przejrzeć na miejscu.

Tłoczono w Drukarni Państwowej, Miodowa № 20 9301. 26. III. 20. 3000.